



411167S-2024



洛阳辰昊农业开发有限公司企业标准

Q/LCN 0002S-2024

干制食用菌

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

洛阳辰昊农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳辰昊农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王晓光。

H N

Q B

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌【香菇、花菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、白牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇（滑菇）、猴头菌（猴头菇）、元蘑、真姬菇、海鲜菇、羊肚菌、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露（块菌）、赤松茸（皱环球盖菇）、红平菇、黑木耳、银耳（白木耳）、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、鹿茸菇中的一种或几种】为原料，经清理、分选、称量、混合或不混合、干燥或不干燥、包装而成的非即食干制食用菌。

按照原料不同分为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蛹虫草（虫草花）应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）》的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、闻其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13（单一型干香菇、干花菇）	GB 5009.3

		15（单一型干银耳） 12（干香菇、干花菇、干银耳除外其他干制食用菌）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25（干双孢蘑菇、干平菇、干香菇、干花菇） 0.9（干牛肝菌、干白牛肝菌、干松茸、干松露、干鸡油菌） 0.9（干黑木耳、干银耳）（干重计） 0.45（其他干制食用菌）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（干香菇、干花菇） 0.6（干羊肚菌、干鸡油菌） 1.0（干松茸、干牛肝菌、干白牛肝菌） 2.0（干松露、干姬松茸） 0.5（干黑木耳、干银耳）（干重计） 0.2（其他干制食用菌）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1（干黑木耳、干银耳）（干重计） 0.1（其他干制食用菌）	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.8（干松茸） 0.5（干黑木耳、干银耳）（干重计） 0.5（其他干制食用菌）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（仅适用于干银耳）	GB 5009.189
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【香菇、花菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、白牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇（滑菇）、猴头菌（猴头菇）、元蘑、真姬菇、海鲜菇、羊肚菌、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露（块菌）、赤松茸（皱环球盖菇）、红平菇、黑木耳、银耳（白木耳）、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、鹿茸菇中的一种或几种】为原料，经清理、分选、称量、混合或不混合、干燥或不干燥、包装而成的非即食干制食用菌。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳辰昊农业开发有限公司