



411743S-2024



驻马店市正道油业有限公司企业标准

Q/ZZY 0003S-2024

干制食用菌

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

驻马店市正道油业有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市正道油业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马磊、段李歌、李宁。

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。

本标准适用于以鲜食用菌或干食用菌【香菇、花菇、双孢菇、平菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、光滑环绣伞（滑菇、珍珠蘑、滑子菇）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、赤松茸、金福菇中的单种】为原料，经原料验收、选剔预处理、干燥、包装加工而成的非即食干制食用菌。

根据所用原料不同，产品分为不同类型的干制食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1鲜食用菌应新鲜、清洁、无腐烂现象，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2干食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.4生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.2 感官要求

2.2.1 干制香菇、干制花菇的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求				检验方法
	香菇		花菇		
	一级	二级	一级	二级	
厚薄/cm ≥	0.3（薄菇） 0.5（厚菇）	0.2（薄菇） 0.3（厚菇）	0.5	0.3	GH/T 1013
开伞度，分	≤8（薄菇） ≤7（厚菇）	≤9（薄菇） 8~9（厚菇）	≤7	≤8	GH/T 1013
色泽	具有香菇应有的色泽		具有花菇应有的色泽		取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有香菇应有的滋味和气味				
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物				

2.2.2 除干制香菇、干制花菇外的其他干制食用菌，其感官要求应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 (干制香菇、干制花菇) 15 (干制银耳) 12 (其它)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.29 (香菇、花菇、双孢菇、平菇、榛蘑) 0.9 (白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌) 0.9 (黑木耳、银耳、毛木耳) (干重计) 0.49 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.5 (香菇、花菇) 0.6 (羊肚菌、鸡油菌、榛蘑) 1.0 (松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞) 2.0 (松露、姬松茸) 0.5 (黑木耳、银耳、毛木耳) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.1 (黑木耳、银耳、毛木耳) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.8 (松茸) 0.5 (木耳、银耳、毛木耳) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
米酵菌酸, mg/kg	0.25 (银耳)	GB 5009.189
注 1: a 可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。 b 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。 注 2: 铅、镉、甲基汞、无机砷的限量指标应以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。如果干制品中污染物含量低于其新鲜原料的污染物限量要求, 可判定符合限量要求。 注 3: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜食用菌或干食用菌【香菇、花菇、双孢菇、平菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、光滑环绣伞（滑菇、珍珠蘑、滑子菇）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、赤松茸、金福菇中的单种】为原料，经原料验收、选别预处理、干燥、包装加工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》的要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市正道油业有限公司