



413357S-2025



商丘禾田食品有限公司企业标准

Q/SHS 0004S-2025

干制食用菌及其制品

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

商丘禾田食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘禾田食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：窦松松。

H N

Q B

干制食用菌及其制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、牛肝菌、松茸(又称松口蘑或松蘑)、羊肚菌、姬松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳(黑木耳、毛木耳中的一种)、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、白灵菇(熊掌菇)、草菇、红平菇、猴头菌(猴头菇)、金顶磨(黄金菇)、茶树菇、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、牛舌菌、牛肚菌、牛肝菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、白玉菇、蟹味菇、灰树花、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝(赤芝或紫芝)、金福菇、榆黄蘑、长根菇中的一种或几种】为主要原料,添加或不添加红枣、枸杞、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、桂圆(桂圆肉)、紫苏籽、山楂、白芷、菊花(亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种)、金银花、荷叶、人参(人工种植,五年及五年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、香辛料或粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种)中的一种或几种,经拣选、拼配或不拼配、分装、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

根据添加原料不同可分为:单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、干制食用菌制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 红枣、桂圆(桂圆肉)应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 枸杞、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、紫苏籽、山楂、白芷、菊花(亳菊、怀菊、滁菊、贡菊)、金银花、荷叶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 人参(人工种植,五年及五年以下)应符合原卫生部公告(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.5 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年 第 9 号)的规定。

2.1.6 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于地黄等 4

种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024 年 第 4 号)的规定。

2.1.7 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的性状	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、嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 无霉变, 无虫蛀	

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	适用于干香菇、干花菇	≤ 13.0	GB 5009.3
	适用于干银耳	≤ 15.0	
	其他产品	≤ 12.0	
无机砷(以 As 计) ^a , mg/kg	适用于干松茸	≤ 0.8	GB 5009.11
	适用于干木耳、干银耳	≤ 0.5(干重计)	
	其他产品	≤ 0.5	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	适用于干木耳、干银耳	≤ 0.9(干重计)	GB 5009.12
	适用于干牛肝菌、干松茸、干松露、干鸡枞、干鸡油菌	≤ 0.9	
	适用于干双孢菇、干平菇、干香菇、干花菇、干榛蘑	≤ 0.28	
	其他产品	≤ 0.45	
镉(以 Cd 计), mg/kg	适用于干香菇、干花菇	≤ 0.5	GB 5009.15
	适用于干羊肚菌、干鸡油菌、干榛蘑	≤ 0.6	
	适用于干松茸、干牛肝菌、干鸡枞	≤ 1.0	

	适用于干松露、干姬松茸	≤ 2.0	
	适用于干木耳、干银耳	≤ 0.5(干重计)	
	其他产品	≤ 0.2	
甲基汞(以 Hg 计) ^b , mg/kg	适用于干木耳、干银耳	≤ 0.1(干重计)	GB 5009.17
	其他产品	≤ 0.1	
米酵菌酸 ^c , mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.189
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a、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;</p> <p>b、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;</p> <p>c、仅适用干银耳。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

以计量方式包装销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其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; 新食品原料和食药物质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(不适用于计量方式包装销售的产品)、水分。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【双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、牛肝菌、松茸(又称松口蘑或松蘑)、羊肚菌、姬松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳(黑木耳、毛木耳中的一种)、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、白灵菇(熊掌菇)、草菇、红平菇、猴头菌(猴头菇)、金顶磨(黄金菇)、茶树菇、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、牛舌菌、牛肚菌、牛肝菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、白玉菇、蟹味菇、灰树花、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝(赤芝或紫芝)、金福菇、榆黄蘑、长根菇中的一种或几种】为主要原料,添加或不添加红枣、枸杞、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、桂圆(桂圆肉)、紫苏籽、山楂、白芷、菊花(亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种)、金银花、荷叶、人参(人工种植,五年及五年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、香辛料或粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种)中的一种或几种,经拣选、拼配或不拼配、分装、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。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。

商丘禾田食品有限公司