



410258S-2025



西峡县孙氏菌业专业合作社企业标准

Q/XSJ 0001S-2025

食用菌制品

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

西峡县孙氏菌业专业合作社 发布

前 言

本标准由西峡县孙氏菌业专业合作社提出。

本标准起草单位：西峡县孙氏菌业专业合作社。

本标准主要起草人：李清侠。

H N

Q B

食用菌制品

1 范围

本标准规定了食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌【平菇（北风菌）、香菇、香菇腿、香菇片、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、牛肝菌、松露、口蘑、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鹿茸菇、北风菌、杏鲍菇、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇）、白黄侧耳（姬菇、小平菇）、绣球菌中的一种或几种】为原料，经筛选、分选、抹面或不抹面、水洗或不水洗、切丝（条）或不切丝（条）、干燥、粉碎或不粉碎，添加或不添加天麻粉（片）、枸杞、红枣、莲子、百合、山药片、玉竹、黄精、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】、鸡精调味料中的一种或几种，经混合或不混合、包装等工艺而成的非即食食用菌制品。

根据所用原辅料不同，分为：单一食用菌制品、混合食用菌制品、菌汤料包、单一食用菌粉、混合食用菌粉、单一食用菌丝（条）、混合食用菌丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 干制品(丝状、整粒、粉状)食用菌【平菇（北风菌）、香菇腿、香菇片、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、牛肝菌、松露、口蘑、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鹿茸菇、北风菌、杏鲍菇、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇）、白黄侧耳（姬菇、小平菇）、绣球菌】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 蛹虫草（虫草花）应符合原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。

2.1.4 莲子、百合、山药片、玉竹、黄精、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.5 黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 天麻粉（片）应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 鸡精调味料包应符合 SB/T 10371 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该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 (香菇、香菇腿、香菇片) 12 (其它)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25 【以平菇 (北风菌)、香菇、香菇腿、香菇片为主要原料的产品】 0.9 【以鸡油菌、牛肝菌、松露、黑皮鸡枞 (长根金钱菌) 为主要原料的产品】 0.9 (以干重计) 【以木耳 (黑木耳)、银耳 (白木耳)、毛木耳 (黄背木耳、白背木耳、紫木耳)、金耳为主要原料的产品】 0.45 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (以香菇为主要原料的产品) 0.5 (以干重计) 【以木耳 (黑木耳)、银耳 (白木耳)、毛木耳 (黄背木耳、白背木耳、紫木耳)、金耳为主要原料的产品】 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌为主要原料的产品) 1.0 【以牛肝菌、黑皮鸡枞 (长根金钱菌) 为主要原料的产品】 2.0 (以姬松茸、松露为主要原料的产品) 0.2 (其它)	GB 5009.15
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1 (以干重计) 【以木耳 (黑木耳)、银耳 (白木耳)、毛木耳 (黄背木耳、白背木耳、紫木耳)、金耳为主要原料的产品】 0.1 (其他)	GB 5009.17

^b 无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.5（以干重计）【以木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳为主要原料的产品】 0.5（其他）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg ≤	0.25【以银耳（白木耳）为主要原料的产品】	GB 5009.189
<p>注 1：a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞； b 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；</p> <p>注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

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。

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【平菇（北风菌）、香菇、香菇腿、香菇片、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、牛肝菌、松露、口蘑、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鹿茸菇、北风菌、杏鲍菇、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇）、白黄侧耳（姬菇、小平菇）、绣球菌中的一种或几种】为原料，经筛选、分选、抹面或不抹面、水洗或不水洗、切丝（条）或不切丝（条）、干燥、粉碎或不粉碎，添加或不添加天麻粉（片）、枸杞、红枣、莲子、百合、山药片、玉竹、黄精、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】、鸡精调味料中的一种或几种，经混合或不混合、包装等工艺而成的非即食食用菌制品。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》的要求制订本企业标准，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。

西峡县孙氏菌业专业合作社

QB