



410275S-2025



南阳宛德福食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0007S-2025

干制食用菌

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

南阳宛德福食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:卢新。

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。

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝、赤松茸、金福菇、榆黄蘑、白灵菇中的一种或几种】为原料，经分选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而制成的干制食用菌。

根据所用原料不同，产品分类为：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 干食用菌应符合 GB 7096 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	具有原料固有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有相应品种固有的色泽	
气 味	具有相应品种固有的气味，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 (单一型干制香菇、干制花菇)	GB 5009.3
	15 (单一型干制银耳)	
	12 (其它)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9 干制 (白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌)	GB 5009.12
	0.9 干制 (黑木耳、银耳、毛木耳) (干重计)	
	0.28 干制 (双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑)	
	0.48 (其它)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 干制 (香菇、花菇)	GB 5009.15

		0.6 干制（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑）	
		1.0 干制（松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞）	
		2.0 干制（以松露、姬松茸）	
		0.5 干制（黑木耳、银耳、毛木耳）（干重计）	
		0.2（其它）	
^a 甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.1 干制（黑木耳、银耳、毛木耳）（干重计）	GB 5009.17
		0.1（其它）	
^b 无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.8 干制（松茸）	GB 5009.11
		0.5 干制（木耳、银耳、毛木耳）（干重计）	
		0.5（其它）	
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25 干制（银耳）	GB 5009.189
<p>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。</p> <p>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。</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

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，食药物质和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

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝、赤松茸、金福菇、榆黄蘑、白灵菇中的一种或几种】为原料，经分选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而制成的干制食用菌。

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。

南阳宛德福食品科技有限公司