



413606S-2025



商城县庙岗源农产品有限公司企业标准

Q/SMGY 0002S-2025

干制食用菌

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

商城县庙岗源农产品有限公司 发布

前 言

本标准由商城县庙岗源农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈坤。

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。

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、双孢菇、茶树菇、草菇、黑皮鸡枞、赤松茸、姬松茸、元蘑、斑玉蕈（亦可称为真姬菇、海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、平菇、姬菇、肺形侧耳（亦可称为小平菇、凤尾菇、秀珍菇）、杏鲍菇、白灵菇、金顶侧耳（亦可称为榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑、玉皇菇）、大白口蘑、红平菇、花脸香蘑、大白口蘑、蒙古口蘑（亦可称为白蘑、口蘑、珍珠蘑）、松茸（亦可称为松口蘑）、竹荪、光滑环绣伞、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草（亦可称为北冬虫夏草、北虫草、虫草花）、鲍鱼菇、广东虫草、羊肚菌、猴头菌、绣球菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、灵芝、茯苓、松露（块菌）、榛蘑中的一种或几种】为原料，经拣选、清洗、修整或不修整、烫漂或不烫漂、烘干、回软、包装加工而成的非即食干制食用菌。

根据所用原料不同，产品分类不同类型的干制食用菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品，倒入一洁净白
色 泽	具有产品应有的色泽	瓷盘中，自然光下用肉眼观
气 味	具有产品应有的气味，无异味	察性状、色泽、杂质，嗅其
杂 质	无肉眼可见外来杂质	气味

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） 15（干制银耳） 12（其它）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29（以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品）	GB 5009.12

	0.9 (以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主料的产品) 0.9 (以黑木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品) (干重计) 0.49 (其它)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 (以香菇为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品) 1.0 (以松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞为主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以黑木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1 (以黑木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25 (仅适用于以银耳为主料的产品)	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

以计量方式销售的产品, 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 JJF1070 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

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、水分、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的预包装产品)。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、双孢菇、茶树菇、草菇、黑皮鸡枞、赤松茸、姬松茸、元蘑、斑玉蕈（亦可称为真姬菇、海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、平菇、姬菇、肺形侧耳（亦可称为小平菇、凤尾菇、秀珍菇）、杏鲍菇、白灵菇、金顶侧耳（亦可称为榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑、玉皇菇）、大白口蘑、红平菇、花脸香蘑、大白口蘑、蒙古口蘑（亦可称为白蘑、口蘑、珍珠蘑）、松茸（亦可称为松口蘑）、竹荪、光滑环绣伞、鸡腿菇、鹿茸菇、黑木耳、毛木耳、银耳、金耳、蛹虫草（亦可称为北冬虫夏草、北虫草、虫草花）、鲍鱼菇、广东虫草、羊肚菌、猴头菌、绣球菌、白牛肝菌、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、牛舌菌、灵芝、茯苓、松露（块菌）、榛蘑中的一种或几种】为原料，经拣选、清洗、修整或不修整、烫漂或不烫漂、烘干、回软、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。

本标准中所述的食用菌名称，亦可按照GB/T 12728《食用菌术语》或NY/T 749《绿色食品 食用菌》描述的商品名称或俗称标示。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商城县庙岗源农产品有限公司

