



413619S-2025



河南上鼎源生物科技有限公司企业标准

Q/HSDY 0004S-2025

# 干制食用菌

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南上鼎源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南上鼎源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高凤。

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。

本标准适用于以干制食用菌[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、金福菇、榆黄蘑中的一种或几种]为原料，经分选、干燥或不干燥、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌。

根据原料不同可分：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌。

## 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 蠕虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。

2.1.3 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	具有本品应有的性状	从样品中取出100g，置于洁净白瓷
色 泽	具有本品应有的色泽	盘中，在自然光条件下用肉眼观察
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	其性状、色泽及杂质、嗅其气味，
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	然后用温开水漱口，品尝其滋味

### 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
灰分，g/100g	≤ 6.0（以干重计）（仅适用于干制黑木耳）	GB 5009.4

	8.0 (以干重计)【仅适用于干制食用菌 (平菇、香菇、花菇、茶树 菇、姬松茸、牛肝菌)】	
	8.0 【仅适用于干制食用菌 (银耳、双孢菇、松茸、竹荪)】	
	11 (仅适用于干制口蘑)	
	12.0 (以干样计) (仅适用于干制草菇)	
	12.0 (仅适用于干制榛蘑)	
	4.0 (仅适用于干制毛木耳)	
	5.0 (以干重计)【仅适用于干制松露 (块菌)】	
	13.0 (其它)	
水分, g/100g ≤	13 (适用于单一型干制香菇、干制花菇)	GB 5009.3
	15 (适用于单一型干制银耳)	
	12 (其它)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9 适用于干制食用菌 (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 适用于干制食用菌 (黑木耳、银耳、毛木耳、金耳) (以干重计)	
	0.28 适用于干制食用菌 (双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑)	
	0.48 (其它)	
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 适用于干制食用菌 (香菇、花菇)	GB 5009.15
	0.6 适用于干制食用菌 (羊肚菌、鸡油菌、榛蘑)	
	1.0 适用于干制食用菌 (松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡 枞)	
	2.0 适用于干制 (松露、姬松茸)	
	0.5 适用于干制食用菌 (黑木耳、银耳、毛木耳、金耳) (以干重计)	
	0.2 (其它)	
<sup>a</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1 适用于干制食用菌 (黑木耳、银耳、毛木耳、金耳) (以干重计)	GB 5009.17
	0.1 (其它)	
<sup>b</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.8 (适用于干制松茸)	GB 5009.11
	0.5 适用于干制食用菌 (木耳、银耳、毛木耳、金耳) (以干重计)	
	0.5 (其它)	
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25 (适用于干制银耳)	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。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 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、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、金福菇、榆黄蘑中的一种或几种]为原料，经分选、干燥或不干燥、配料或不配料、混合或不混合、包装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，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。

河南上鼎源生物科技有限公司