



413688S-2025



河南欣佳食品有限公司企业标准

Q/HXJ 0005S-2025

# 干制食用菌及其制品

2025-12-22 发布

2025-12-22 实施

河南欣佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南欣佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师珊珊。

H N

QB

# 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、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，经挑选、清洗、切型或不切型、干燥、打粉或不打粉、混合或不混合、包装而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

2.1.1 食用菌应符合GB 7096的规定。

2.1.2 蜓虫草（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	
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出50g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有产品应有的气味，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方法
水分，g/100g	13（适用于单一型干制香菇、干制花菇及其制品）	GB 5009.3
	15（适用于单一型干制银耳及其制品）	
	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	GB 5009.12

		枞、鸡油菌及其制品)	
		0.9 适用于干制食用菌（黑木耳、银耳、毛木耳、金耳及其制品）（以干重计）	
		0.28 适用于干制食用菌（双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑及其制品）	
		0.48（其它）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	$\leq$	0.5 适用于干制食用菌（香菇、花菇及其制品）	GB 5009.15
		0.6 适用于干制食用菌（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑及其制品）	
		1.0 适用于干制食用菌（松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞及其制品）	
		2.0 适用于干制（松露、姬松茸及其制品）	
		0.5 适用于干制食用菌（黑木耳、银耳、毛木耳、金耳及其制品）（以干重计）	
		0.2（其它）	
<sup>a</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	$\leq$	0.1 适用于干制食用菌（黑木耳、银耳、毛木耳、金耳及其制品）（以干重计）	GB 5009.17
		0.1（其它）	
<sup>b</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$	0.8（适用于干制松茸及其制品）	GB 5009.11
		0.5 适用于干制食用菌（木耳、银耳、毛木耳、金耳及其制品）（以干重计）	
		0.5（其它）	
米酵菌酸，mg/kg	$\leq$	0.25（适用于干制银耳及其制品）	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。

注 2: 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量。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，经挑选、清洗、切型或不切型、干燥、打粉或不打粉、混合或不混合、包装而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》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。

河南欣佳食品有限公司

QB