



411051S-2025



尉氏县益嘉食品厂企业标准

Q/WYJ 0002S-2025

干制食用菌

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

尉氏县益嘉食品厂 发布

前 言

本标准由尉氏县益嘉食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙子玉。

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【香菇、花菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、白牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇（滑菇）、猴头菌（猴头菇）、元蘑、真姬菇、海鲜菇、羊肚菌、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露（块菌）、赤松茸（皱环球盖菇）、红平菇、黑木耳、银耳（白木耳）、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、鹿茸菇、榛蘑、青头菌中的一种或几种】为原料，经清理、分选、称量、混合或不混合、干燥或不干燥、包装而成的非即食干制食用菌。

按照原料不同分为：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 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草（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	具有产品应有的性状	取样品适量，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	具有产品应有的色泽	
气味	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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

水分, %	≤	13 (干制香菇、干制花菇) 15 (干制银耳) 12 (干香菇、干花菇、干银耳除外其他干制食用菌)	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.8 (干松茸) 0.5 (干重计) (干黑木耳、干银耳) 0.5 (其他产品)	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5 (干香菇、干花菇) 0.6 (干羊肚菌、干鸡油菌) 1.0 (干松茸、干牛肝菌、干白牛肝菌) 2.0 (干松露、干姬松茸) 0.5 (干重计) (干黑木耳、干银耳) 0.2 (其他产品)	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1 (以干重计) (干黑木耳、干银耳) 0.1 (其他产品)	GB 5009.17
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于银耳)	GB 5009.189
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8 (干重计) (干黑木耳、干银耳) 0.8 (干牛肝菌、干白牛肝菌、干松茸、干松露、干鸡油菌) 0.28 (干双孢蘑菇、干平菇、干香菇、干花菇、榛蘑) 0.4 (其他产品)	GB 5009.12
* 该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；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：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。

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【香菇、花菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、白牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇（滑菇）、猴头菌（猴头菇）、元蘑、真姬菇、海鲜菇、羊肚菌、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露（块菌）、赤松茸（皱环球盖菇）、红平菇、黑木耳、银耳（白木耳）、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、榆黄蘑（金顶蘑）、小平菇、秀珍菇、鹿茸菇、榛蘑、青头菌中的一种或几种】为原料，经清理、分选、称量、混合或不混合、干燥或不干燥、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。

尉氏县益嘉食品厂