

Q/YWD 0001S-2025



虞城县沃德食用菌科技有限公司企业标准

Q/YWD 0001S-2025

干制食用菌

2025-04-29 发布

2025-04-29 实施

虞城县沃德食用菌科技有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县沃德食用菌科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张卫东。

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【羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、香菇、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、松茸、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、茶树菇、滑子蘑、牛肝菌、竹荪、平菇、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌】中的一种或几种为原料，经清理、分选、干燥或不干燥、称量、混合或不混合、包装而成的非即食的干制食用菌。

根据添加原料不同可分为：单一型干制食用菌和混合型干制食用菌。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用菌应符合GB/T 7096和GB/T 12728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 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	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。
色泽	具有产品应有的色泽	
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（干香菇）	GB 5009.3
	15【干白木耳（银耳）】	

		12【干香菇、干白木耳（银耳）除外其他产品】	
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（仅适用于干白木耳（银耳））	GB 5009.189
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8（干重计）【适用于干白木耳（银耳）】	GB 5009.12
		0.8（适用于干牛肝菌、干松茸、干鸡油菌）	
		0.28（适用于干平菇、干香菇）	
		0.4（以上干制食用菌产品除外的其他产品）	
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.8（适用于干松茸）	GB 5009.11
		0.5（干重计）【适用于干白木耳（银耳）】	
		0.5（以上干制食用菌产品除外的其他产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（适用于干香菇）	GB 5009.15
		0.6（适用于干羊肚菌、干鸡油菌）	
		1.0（适用于干松茸、干牛肝菌）	
		2.0（适用于干姬松茸）	
		0.5（干重计）【适用于干白木耳（银耳）】	
		0.2（以上干制食用菌产品除外的其他产品）	
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1（以干重计）【适用于干白木耳（银耳）】	GB 5009.17
		0.1【适用于干白木耳（银耳）除外的其他产品】	
注：*为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标项。			

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。

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、香菇、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、松茸、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、茶树菇、滑子蘑、牛肝菌、竹荪、平菇、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌】中的一种或几种为原料，经清理、分选、干燥或不干燥、称量、混合或不混合、包装而成的非即食的干制食用菌。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》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。

虞城县沃德食用菌科技有限公司