



411655S-2025



河南李大厨食品有限公司企业标准

Q/HLDC 0007S-2025

食用菌干制品

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

河南李大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南李大厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚快、樊聪彪、赵万波、汪耀正。

H N
Q B

食用菌干制品

1 范围

本标准规定了食用菌干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干食用菌【香菇、黑木耳、银耳、茶树菇、双孢菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、光滑环绣伞、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑（白蘑、口蘑、珍珠蘑）、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、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇】中的一种或几种为原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食食用菌干制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一型食用菌干制品、混合型食用菌干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.3 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.5 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣应清洁、无污染、无杂质。

2.1.6 黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味和	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	

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（单一型干制香菇、干制花菇） 15（单一型干制银耳） 12（其它）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.28（以双孢菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品） 0.9（以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌为主料的产品） 0.9（以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品）（干重计） 0.48（其它）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.5（以香菇、花菇为主料的产品） 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、黑皮鸡枞为主料的产品） 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 JJF1070 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（不适用于计量方式销售的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干食用菌【香菇、黑木耳、银耳、茶树菇、双孢菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、光滑环绣伞、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑（白蘑、口蘑、珍珠蘑）、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、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇】中的一种或几种为原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食食用菌干制品。

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，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。

河南李大厨食品有限公司