



411674S-2025



西峡县多尔太食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2025

干制食用菌

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

西峡县多尔太食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县多尔太食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县多尔太食品有限公司。

本标准主要起草人：何胜贵。

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，经筛选、人工挑选、蒸汽清洗或不清洗、水洗或不水洗、烘干、混合或不混合（拼配或不拼配）、包装而成的非即食干制食用菌。

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 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 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
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）	
^a 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）	
^b 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 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、灰分、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【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，经筛选、人工挑选、蒸汽清洗或不清洗、水洗或不水洗、烘干、混合或不混合（拼配或不拼配）、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。

西峡县多尔太食品有限公司