



411784S-2025



河南飘扬食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2025

干制食用菌

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

河南飘扬食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南飘扬食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南飘扬食品科技有限公司。

本标准主要起草人：范秋静。

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、牛肝菌、松茸、羊肚菌、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳、毛木耳中的一种）、银耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、茶树菇、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）、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，经清理、人工挑选、清洗或不清洗、干燥（经清洗的需要干燥）或不干燥、混合或不混合、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 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 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 (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 (其他)	
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(平菇、香菇、花菇、茶树菇、姬松茸、	

		牛肝菌)】	
		8.0【仅适用于干制(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)	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9适用于干制食用菌(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(木耳、银耳)(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(其他)	
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、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(木耳、银耳)(以干重计)	
		0.2(其他)	
^a 甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.1适用于干制食用菌(木耳、银耳)(以干重计)	GB 5009.17
		0.1(其他)	
^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)(以干重计)	
		0.5(其他)	
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25(适用于干制银耳)	GB 5009.189
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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 其他要求

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。

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、牛肝菌、松茸、羊肚菌、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳、毛木耳中的一种）、银耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、茶树菇、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）、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，经清理、人工挑选、清洗或不清洗、干燥（经清洗的需要干燥）或不干燥、混合或不混合、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。

河南飘扬食品科技有限公司

Q B