412206S-2025

河南省圻荣食品有限公司企业标准

Q/HQRS 0005S-2025

干制食用菌及其制品

2025-07-17 发布　　2025-07-17 实施

河南省圻荣食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南省圻荣食品有限公司提出。

本标准由河南省圻荣食品有限公司、内黄县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：樊岫、冯瑞娜。

H N
Q B

干制食用菌及其制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的分类、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、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、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、灵芝】中的一种或几种为原料，经预处理、干燥或不干燥，添加或不添加红枣、枸杞、莲子、白果、百合干、黄芪、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红、桂圆、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、冰糖、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及其制品。

接照原辅料配比不同可分为：干制食用菌（单一型）（分装）、干制食用菌（混合型）、食用菌料包。

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红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5莲子、白果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6黄芪、灵芝、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶应符合国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.7地黄、天冬、麦冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.8香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9百合干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10桂圆应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.12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。

2.1.13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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口。
气味	具有产品应有的气味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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） 15（干制银耳） 12（其他产品）	GB 5009.3
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.8（松茸为主料产品） 0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 2.0（姬松茸为主料产品） 1.0（松茸、牛肝菌、鸡枞菌、黑皮鸡枞为主料产品） 0.6（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品） 0.5（香菇为主料产品） 0.2（其他产品）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1（以干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.1（其他产品）	GB 5009.17
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（干制银耳）	GB 5009.189

铅*(以Pd计），mg/kg ≤	0.8（干重计）（木耳、银耳为主料产品） 0.8（牛肝菌、松茸、松露、鸡枞菌、黑皮鸡枞、鸡油菌为主料产品） 0.28（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料产品） 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

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、净含量及允许短缺量、水分。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、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、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、灵芝】中的一种或几种为原料，经预处理、干燥或不干燥，添加或不添加红枣、枸杞、莲子、白果、百合干、黄芪、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红、桂圆、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、冰糖、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及其制品。

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》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。

河南省圻荣食品有限公司