



412209S-2025



河南拓牛农业开发有限公司企业标准

Q/HTN 0005S-2025

# 干制食用菌及其制品

2025-07-18 发布

2025-07-18 实施

河南拓牛农业开发有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南拓牛农业开发有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和河南拓牛农业开发有限公司共同起草。

本标准主要起草人：薛璟、杜九菊。

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、白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、光滑环绣伞、羊肚菌、姬松茸、赤松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、大白口蘑中的一种或几种】为主要原料，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、灵芝、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、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、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、称重、包装加工而成的非即食干制食用菌及其制品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、菌汤料包（复配食用菌干制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1干制食用菌应符合 GB 7096 或【GB 7096 和 Q/HSJX 0001S（详见附录 A）】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，倒入一洁净白瓷盘中， |

|      |                  |                                    |
|------|------------------|------------------------------------|
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽        | 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                                                                                                                                               | 指 标                                                                                                                                          | 检验方法        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 水分，g/100g                                                                                                                                                         | 13（干制香菇、干制花菇）<br>15（干制银耳）<br>12（其它）                                                                                                          | GB 5009.3   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                                                                                                                                  | 0.25（以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品）<br>0.9（以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主料的产品）<br>0.9（以黑木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品）（干重计）<br>0.45（其它）                              | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg                                                                                                                                                   | 0.5（以香菇、花菇为主料的产品）<br>0.6（以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品）<br>1.0（以松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞为主料的产品）<br>2.0（以松露、姬松茸为主料的产品）<br>0.5（以黑木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品）（干重计）<br>0.2（其它） | GB 5009.15  |
| <sup>a</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg                                                                                                                                    | 0.1（以黑木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品）（干重计）<br>0.1（其它）                                                                                                    | GB 5009.17  |
| <sup>b</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg                                                                                                                                    | 0.8（以松茸为主料的产品）<br>0.5（以木耳、银耳、毛木耳、金耳为主料的产品）（干重计）<br>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。<br>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。<br>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不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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，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（不适用于以计量方式销售的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



410672S-2024

河南世纪香健康食品有限公司企业标准

Q/HSJX 0001S-2024

# 干制食用菌及其制品

2024-03-07 发布

2024-03-07 实施

河南世纪香健康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南世纪香健康食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李彦增、李伟鹏、周高丽、李晨、王金培、孔维威、鲁铁、刘元栋。

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。

本标准适用于以新鲜食用菌或干食用菌(双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、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、黑木耳(木耳、云耳)、银耳(白木耳、雪耳)、毛木耳【黄背木耳(又称金耳)、白背木耳(又称玉木耳)、牛背木耳、紫木耳】、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳【榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑(又称黄金菇)】、茶树菇、光滑环纹伞(滑菇、珍珠蘑、滑子菇)、羊肚菌、牛舌菌(牛排菌)、竹荪、鸡腿菇、真姬菇(又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑)、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(小平菇、凤尾菇、秀珍菇、印度鲍鱼菇)、姬菇、绣球菌、白牛肝菌、鹿茸菇、长根金钱菌、元蘑、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇(又名白松茸)中的一种或几种}为主要原料,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、挑拣、干燥、分拣或不分拣、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食干制食用菌及其制品。

根据所用工艺及原辅料不同,产品分类为:单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、混合型干制食用菌制品、菌汤料包、食用菌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1新鲜食用菌应新鲜、无异味、无腐烂现象,同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2干食用菌应符合GB 7096的规定。

2.1.3蛹虫草应符合原卫计委2014年第10号公告的规定。

2.1.4黑豆、赤小豆应符合GB 2715的规定。

2.1.5广东虫草子实体应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。

2.1.6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。

2.1.7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。

2.1.8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。

2.1.9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。

2.1.10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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                             | 指 标                                                                                                                                  | 检验方法        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 水分，g/100g ≤                                     | 13（单一型干制香菇及粉、干制花菇及粉）<br>15（单一型干银耳及粉）<br>12（其它）                                                                                       | GB 5009.3   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤                              | 0.25（以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品）<br>0.9（以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌为主料的产品）<br>0.9（以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品）（干重计）<br>0.45（其它）                     | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg ≤                               | 0.5（以香菇、花菇、榛蘑为主料的产品）<br>0.6（以羊肚菌、鸡油菌为主料的产品）<br>1.0（以松茸、牛肝菌、鸡枞为主料的产品）<br>2.0（以松露、姬松茸为主料的产品）<br>0.5（以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品）（干重计）<br>0.2（其它） | GB 5009.15  |
| <sup>a</sup> 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）<br>0.1（其它）                                                                                               | GB 5009.17  |
| <sup>b</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤                | 0.8（以松茸为主料的产品）（干重计）<br>0.5（以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品）（干重计）<br>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，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞； |                                                                                                                                      |             |

b 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；

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 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

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，食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

本标准适用于以新鲜食用菌或干食用菌〔双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、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、黑木耳（木耳、云耳）、银耳（白木耳、雪耳）、毛木耳【黄背木耳（又称金耳）、白背木耳（又称玉木耳）、牛背木耳、紫木耳】、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳【榆黄蘑、榆黄菇、金顶蘑（又称黄金菇）】、茶树菇、光滑环绣伞（滑菇、珍珠蘑、滑子菇）、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇、蟹味菇、来福蘑）、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（小平菇、凤尾菇、秀珍菇、印度鲍鱼菇）、姬菇、绣球菌、白牛肝菌、鹿茸菇、长根金钱菌、元蘑、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇（又名白松茸）中的一种或几种〕为主要原料，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、挑选、干燥、分拣或不分拣、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工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》的要求制订本企业标准，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。

河南世纪香健康食品有限公司

## 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、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、光滑环绣伞、羊肚菌、姬松茸、赤松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（又称海鲜菇）、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、大白口蘑中的一种或几种】为主要原料，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、灵芝、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、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、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、称重、包装加工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》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。

河南拓牛农业开发有限公司