



412286S-2025



瑞之恩生物科技（河南）有限公司企业标准

Q/RZE 0007S-2025

# 食用菌粉

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

瑞之恩生物科技（河南）有限公司 发布

## 前 言

本标准由瑞之恩生物科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘厚民、孙晓雷、孔瑾、范世萍、梁慧霞、刘强、龙曾曾、赵丽云。

本标准自发布实施日起替代Q/RZE 0007S-2024。

H N

Q B

# 食用菌粉

## 1 范围

本标准规定了食用菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌（平菇、黑木耳、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳中的一种或几种）为主要原料，经粉碎、调配混合或不调配混合、包装加工而成的非即食食用菌粉。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一食用菌粉、复合食用菌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制食用菌（平菇、黑木耳、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳）应符合 GB 7096 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	干燥粉状固态	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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		≤ 12	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	以牛肝菌为主要原料的产品	≤ 0.8	GB 5009.12
	以黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤ 0.8 (干重计)	
	其他产品	≤ 0.27	
镉(以 Cd 计), mg/kg	以香菇为主要原料的产品	≤ 0.5	GB 5009.15
	以黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤ 0.5 (干重计)	
	其他产品	≤ 0.2	
无机砷(以 As 计), mg/kg	以黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤ 0.5 (干重计)	GB 5009.11
	其他产品	≤ 0.5	

甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	以黑木耳、银耳为主要原料的产品	≤	0.1（干重计）	GB 5009.17
	其他产品	≤	0.1	
米酵菌酸 <sup>a</sup> ，mg/kg		≤	0.25	GB 5009.189
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
注 2：a 指标仅适用于主要原料为银耳的产品。				

## 2.4 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干制食用菌（平菇、黑木耳、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳中的一种或几种）为主要原料，经粉碎、调配混合或不调配混合、包装加工而成的非即食食用菌粉。

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，参考 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。

瑞之恩生物科技（河南）有限公司

H N

Q B