



412084 S-2025



南阳泰和顺食品有限公司企业标准

Q/NTS 0001S-2025

干制食用菌

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

南阳泰和顺食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳泰和顺食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳泰和顺食品有限公司。

本标准主要起草人：王恒飞。

HN

QB

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【平菇（北风菌）、香菇、香菇腿、香菇片、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、牛肝菌、松露、口蘑、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鹿茸菇、杏鲍菇、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇）、白黄侧耳（姬菇、小平菇）、绣球菌中的一种】为原料，经筛选、分选、蒸汽清洗或不清洗、水洗或不水洗、干燥、包装等工艺而成的非即食干制食用菌。

根据原料不同可分为不同产品。

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 干制蛹虫草（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【适用于单一型干制食用菌（香菇、香菇腿、香菇片）】	GB 5009.3
	15【适用于单一型干制银耳（白木耳）】	
	12（其它）	
灰分，g/100g ≤	6.0（以干重计）【仅适用于干制木耳（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、茶树菇、姬松茸、牛肝菌）】	
		8.0{仅适用于干制食用菌【银耳（白木耳）、双孢菇、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）	
		4.0【仅适用于干制毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）】	
		5.0（以干重计）【仅适用于干制松露】	
		13.0（其它）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.9 适用于干制食用菌【牛肝菌、松露、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌】	GB 5009.12
		0.9 适用于干制食用菌【木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳】（以干重计）	
		0.28 适用于干制食用菌【双孢菇、平菇（北风菌）、香菇、香菇腿、香菇片】	
		0.48（其它）	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤		0.5 适用于干制食用菌（香菇、香菇腿、香菇片）	GB 5009.15
		0.6 适用于干制食用菌（羊肚菌、鸡油菌）	
		1.0 适用于干制食用菌【牛肝菌、黑皮鸡枞（长根金钱菌）】	
		2.0 适用于干制食用菌（松露、姬松茸）	
		0.5 适用于干制食用菌（黑木耳、银耳、毛木耳）（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【木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳】（以干重计）	GB 5009.17
		0.1（其它）	
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤		0.5 适用于干制食用菌【木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳】（以干重计）	GB 5009.11
		0.5（其它）	
米酵菌酸，mg/kg ≤		0.25【适用于干制银耳（白木耳）】	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。

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【平菇（北风菌）、香菇、香菇腿、香菇片、姬松茸、赤松茸（大球盖菇）、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、牛肝菌、松露、口蘑、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鹿茸菇、杏鲍菇、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、金顶蘑（黄金菇）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、牛舌菌、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、肺形侧耳（小平菇、凤尾菇、秀珍菇）、白黄侧耳（姬菇、小平菇）、绣球菌中的一种】为原料，经筛选、分选、蒸汽清洗或不清洗、水洗或不水洗、干燥、包装等工艺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。

南阳泰和顺食品有限公司