



412438S-2025

河南华珍荟食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2025

干制食用菌（分装）

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

河南华珍荟食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南华珍荟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨国廷。

H N

Q B

干制食用菌（分装）

1 范围

本标准规定了干制食用菌（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经自然干制或热风干燥或冷冻干燥制成的干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、牛舌菌（牛排菌）、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）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝、赤松茸、金福菇、榆黄蘑、白灵菇中的一种或几种】为原料，经分选、干燥或不干燥、包装而制成的干制食用菌（分装）。

根据所用原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干食用菌应符合 GB 7096 的规定；蛹虫草（虫草花）还应符合原卫生部《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）》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	具有原料固有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有相应品种固有的色泽	
气 味	具有相应品种固有的气味，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 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、干制花菇）	GB 5009.3
	15（单一型干制银耳）	
	12（其它）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.9 干制（白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌）	
	0.9 干制（黑木耳、银耳、毛木耳）（干重计）	
	0.28 干制（双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑）	

		0.48 (其它)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤		0.5 干制 (香菇、花菇) 0.6 干制 (羊肚菌、鸡油菌、榛蘑) 1.0 干制 (松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞) 2.0 干制 (以松露、姬松茸) 0.5 干制 (黑木耳、银耳、毛木耳) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤		0.1 干制 (黑木耳、银耳、毛木耳) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤		0.8 干制 (松茸) 0.5 干制 (木耳、银耳、毛木耳) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
米酵菌酸, mg/kg ≤		0.25 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

应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 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

本标准适用于以经自然干制或热风干燥或冷冻干燥制成的干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、牛舌菌（牛排菌）、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）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝、赤松茸、金福菇、榆黄蘑、白灵菇中的一种或几种】为原料，经分选、干燥或不干燥、包装而制成的干制食用菌（分装）。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。

河南华珍荟食品有限公司

