



412463S-2025



新乡市香益轩食品有限公司企业标准

Q/XXYX 0005S-2025

# 食用菌干制品

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

新乡市香益轩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市香益轩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张孟云。

H N

Q B

# 食用菌干制品

## 1 范围

本标准规定了食用菌干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干食用菌[双孢菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、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、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、羊肚菌、牛舌菌(牛排菌)、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、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、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇]中的一种或几种为原料,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、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,经挑选、干燥或不干燥、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食食用菌干制品。

根据所用原辅料不同,产品分类为:单一型食用菌干制品、混合型食用菌干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草(虫草花)应符合原卫计委 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，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 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，无哈喇味	
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	$\leq$ 13 (单一型干制香菇、干制花菇) 15 (单一型干制银耳) 12 (其它)	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.28 (以双孢菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.9 (以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌为 主料的产品) 0.9 (以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.48 (其它)	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	$\leq$ 0.5 (以香菇、花菇为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品) 1.0 (以松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞为主料的产品) 2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 0.5 (以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其它)	GB 5009.15
<sup>a</sup> 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	$\leq$ 0.1 (以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.1 (其它)	GB 5009.17
<sup>b</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11

米醇菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于以银耳为主料的产品)	GB 5009.189
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>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>			

#### 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 GB14881 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干食用菌[双孢菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、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、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、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、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、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、糙皮侧耳、灵芝、赤松茸、金福菇]中的一种或几种为原料，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、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，经挑选、干燥或不干燥、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食食用菌干制品。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，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。

新乡市香益轩食品有限公司