



412595S-2025



南阳宛食康食品有限责任公司企业标准

Q/NWS 0001S-2025

# 干制食用菌及制品

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

南阳宛食康食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛食康食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：南阳宛食康食品有限责任公司。

本标准主要起草人：杨春山。

H N

Q B

# 干制食用菌及制品

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌【干香菇、干花菇、干黑木耳、干白背木耳(丝)、干白木耳(银耳、雪耳)、干木耳、干茶树菇、干杏鲍菇、干鸡油菌(干鸡油菇)、干姬松茸、干羊肚菌、干滑子菇、干灵芝(赤芝)、干猴头菇、干金针菇、干黄金菇(榆黄蘑)、干双孢菇、干牛肝菌、干蛹虫草(虫草花)、干竹荪、干鸡腿菇、干鹿茸菇、干草菇、干鸡枞菌、干黑皮鸡枞、干榛蘑、干松茸、干松露(块菌)、干口蘑、干平菇中的一种或几种】为原料,添加或不添加红枣、雪梨干、无花果、枸杞、百合、香辛料【香菜籽、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、孜然(枯茗)、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、香叶(月桂叶)、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、麻椒、干姜、姜黄、当归中的一种或几种】、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、桂圆(桂圆肉)、紫苏籽、山楂、白芷、菊花(亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种)、金银花、荷叶、人参(人工种植,五年及五年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶)、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种,经筛选、挑选、蒸汽清理或不清理、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及制品。

根据添加原料不同可分为:单一型食用菌制品、混合型食用菌制品、菌汤包。

## 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。

2.1.4 红枣、雪梨干、无花果、桂圆(桂圆肉)应符合GB 16325的规定。

2.1.5 枸杞、百合、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、阿胶、茯苓、黄精、紫苏籽、山楂、白芷、菊花(亳菊、怀菊、滁菊、贡菊)、金银花、荷叶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.7、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023年 第9号)的规定。

2.1.8 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024年 第4号)的规定。

2.1.9人参（人工种植，五年及五年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）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 (适用于单一型干制香菇、干制花菇)	GB 5009.3
	15 (适用于单一型干制银耳)	
	12 (其他)	
灰分, g/100g	6.0 (以干重计) (仅适用于干黑木耳)	GB 5009.4
	8.0 (以干重计) 【仅适用于(干双孢菇、干平菇、干香菇、干花菇、干茶树菇、干姬松茸、干松茸、干牛肝、干竹荪)】	
	8.0 [仅适用于【干白木耳(银耳、雪耳)、干双孢菇、干松茸、干竹荪)]	
	11 (仅适用于干口蘑)	
	12.0 (以干样计) (仅适用于干草菇)	
	12.0 (仅适用于干榛蘑)	
	5.0 (以干重计) 【仅适用于干松露(块菌)】	
13.0 (其它)		
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.9 适用于(干牛肝菌、干松茸、干松露、干鸡枞、干黑皮鸡枞、干鸡油菌)	GB 5009.12
	0.9 适用于[干黑木耳、干白背木耳(丝)、干白木耳(银耳、雪耳)、干木耳] (以干重计)	
	0.28 适用于(干双孢菇、干平菇、干香菇、干花菇、干榛蘑)	
	0.48 (其他)	

镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 适用于 (干香菇、干花菇)	GB 5009.15
	0.6 适用于 (干羊肚菌、干鸡油菌、干榛蘑)	
	1.0 适用于 (干松茸、干牛肝菌、干鸡枞、干黑皮鸡枞)	
	2.0 适用于 [干松露 (块菌)、干姬松茸]	
	0.5 适用于 [干黑木耳、干白背木耳(丝)、干白木耳 (银耳、雪耳)、干木耳] (以干重计)	
	0.2 (其他)	
<sup>a</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1 适用于 [干黑木耳、干白背木耳(丝)、干白木耳 (银耳、雪耳)、干木耳] (以干重计)	GB 5009.17
	0.1 (其他)	
<sup>b</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.8 (适用于干松茸)	GB 5009.11
	0.5 适用于 [干黑木耳、干白背木耳(丝)、干白木耳 (银耳、雪耳)、干木耳] (以干重计)	
	0.5 (其他)	
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25 [适用于干白木耳 (银耳、雪耳)]	GB 5009.189
展青霉素, μg/kg ≤	20 (适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
<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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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【干香菇、干花菇、干黑木耳、干白背木耳(丝)、干白木耳(银耳、雪耳)、干木耳、干茶树菇、干杏鲍菇、干鸡油菌(干鸡油菇)、干姬松茸、干羊肚菌、干滑子菇、干灵芝(赤芝)、干猴头菇、干金针菇、干黄金菇(榆黄蘑)、干双孢菇、干牛肝菌、干蛹虫草(虫草花)、干竹荪、干鸡腿菇、干鹿茸菇、干草菇、干鸡枞菌、干黑皮鸡枞、干榛蘑、干松茸、干松露(块菌)、干口蘑、干平菇中的一种或几种】为原料,添加或不添加红枣、雪梨干、无花果、枸杞、百合、香辛料【香菜籽、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、孜然(枯茗)、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、香叶(月桂叶)、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、麻椒、干姜、姜黄、当归中的一种或几种】、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、桂圆(桂圆肉)、紫苏籽、山楂、白芷、菊花(亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种)、金银花、荷叶、人参(人工种植,五年及五年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶)、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种,经筛选、挑选、蒸汽清理或不清理、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及制品。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,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。

南阳宛食康食品有限责任公司