



410253S-2026

久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0008S-2026

# 干制食用菌及其制品

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

## 前 言

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨沙沙、张春、梁华丽。

H N

QB

# 干制食用菌及其制品

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜食用菌或干制食用菌（松茸、姬松茸、香菇中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种，经干燥（仅限新鲜食用菌）、风磁选、熟制（高温蒸杀）或不熟制、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、过磁或不过磁、混合或不混合、金属探测或不探测、包装而制成的即食或非即食干制食用菌及其制品。

根据食用方式不同，产品分为即食类和非即食类。

## 2 要求

### 2.1 原料质量要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜食用菌、干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
性 状	具有产品应有的性状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色纸上，自然光下，观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味

### 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（干燥失重）/ (g/100g) $\leq$	12.0 (其它) 13.0 (干制香菇及其制品)	GB 5009.3
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg) $\leq$	0.5 (以香菇为主料的产品) 1.0 (以松茸为主料的产品) 2.0 (以姬松茸为主料的产品)	GB 5009.15

<sup>a</sup> 甲基汞（以 Hg 计）/ (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009. 17
<sup>b</sup> 无机砷（以 As 计）/ (mg/kg) ≤	0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (其它)	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) ≤	0.9 (以松茸为主料的产品) 0.25 (以香菇为主料的产品) 0.45 (以姬松茸为主料的产品)	GB 5009. 12

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 微生物限量

即食类微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	30000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.3				GB 4789. 3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

## 2.5 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。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

真菌毒素应符合 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

出厂检测项目为: 感官要求、水分、菌落总数(限即食产品)、大肠菌群(限即食产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜食用菌或干制食用菌（松茸、姬松茸、香菇中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种，经干燥（仅限新鲜食用菌）、风磁选、熟制（高温蒸杀）或不熟制、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、过磁或不过磁、混合或不混合、金属探测或不探测、包装而制成的即食或非即食干制食用菌及其制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

