



411153S-2026



西峡县彬源食品有限公司企业标准

Q/XBS 0001S-2026

# 干制食用菌

2026-04-30 发布

2026-04-30 实施

西峡县彬源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由西峡县彬源食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县彬源食品有限公司。

本标准主要起草人：郭宝成。

H N

Q B

# 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（香菇、牛肝菌、木耳、鹿茸菇、羊肚菌中的一种或几种）为原料，经原料验收、筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、烘干、包装加工而成的非即食干制食用菌。

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 干制食用菌（香菇、牛肝菌、木耳、鹿茸菇、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 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 的规定。

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	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口。
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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, %	13 (适用于干制香菇) 12 (其他)	GB 5009.3
铅*(以Pd计), mg/kg	0.9 (干重计) (适用于以木耳为主料产品) 0.9 (适用于以牛肝菌为主料产品) 0.28 (适用于以香菇为主料产品) 0.48 (其他)	GB 5009.12
无机砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	0.5 (干重计) (适用于以木耳为主料产品) 0.5 (其他)	GB 5009.11

镉（以Cd计），mg/kg      ≤	1.0（适用于以牛肝菌为主料产品） 0.6（适用于以羊肚菌为主料产品） 0.5（干重计）（适用于以木耳为主料产品） 0.5（适用于以香菇为主料产品） 0.2（其他）	GB 5009.15
甲基汞 <sup>b</sup> （以Hg计），mg/kg      ≤	0.1（以干重计）（适用于以木耳为主料的产品） 0.1（其他）	GB 5009.17
<p>注1：a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>b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>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、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

本标准适用于以干制食用菌（香菇、牛肝菌、木耳、鹿茸菇、羊肚菌中的一种或几种）为原料，经原料验收、筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、烘干、包装加工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》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。

西峡县彬源食品有限公司

H N

Q B