



410827S-2026



郑州炊士利食品有限公司企业标准

Q/ZCSL 0006S-2026

# 食用菌干制品

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

郑州炊士利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州炊士利食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州炊士利食品有限公司。

本标准主要起草人：李秀勤。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于干食用菌【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、白木耳、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，添加或不添加红枣、枣干、枸杞、莲子、白果、百合干、黄瓜片、万年青干（片）、莴笋干、紫薯干、山楂干、黄花菜、芝麻叶、槐花、黄芪、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红、桂圆、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经分选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食食用菌干制品。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品、菌汤料包。

## 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。

2.1.2 红枣、枣干、山楂干、桂圆应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 莲子、白果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 百合干、黄瓜片、万年青干（片）、莴笋干、紫薯干、黄花菜、芝麻叶、槐花应洁净，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 黄芪、灵芝、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红、人参（人工种植5年及5年以下）应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部的规定。

### 2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	具有产品应有的性状，无正常视力可见杂质	

### 2.3 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	15 (单一型干制银耳) 13 (单一型干制香菇) 12 (其他产品)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	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) 0.27 (以双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑为主料的产品) 0.45 (其他产品)	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) <sup>a</sup> , mg/kg	0.8 (以松茸为主料的产品) 0.5 (以木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.5 (其它)	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	2.0 (以松露、姬松茸为主料的产品) 1.0 (以松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞为主料的产品) 0.6 (以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料的产品) 0.5 (以香菇、花菇为主料的产品) 0.5 (以黑木耳、银耳、毛木耳为主料的产品) (干重计) 0.2 (其他)	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计) <sup>b</sup> , mg/kg	0.1	GB 5009.17
米酵菌酸, mg/kg	0.25 (以银耳为主料的产品)	GB 5009.189

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 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。

b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞, 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。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 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；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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于干食用菌【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、白木耳、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，添加或不添加红枣、枣干、枸杞、莲子、白果、百合干、黄瓜片、万年青干（片）、莴笋干、紫薯干、山楂干、黄花菜、芝麻叶、槐花、黄芪、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红、桂圆、人参（人工种植5年及5年以下）中的一种或几种，经分选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食食用菌干制品。

本标准根据《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 7096-2014 《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州炊士利食品有限公司

QB