



411668S-2026



河南菇太郎食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2026

干制食用菌

2026-06-17 发布

2026-06-17 实施

河南菇太郎食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菇太郎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雪松。

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。

本标准适用于以木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇（白玉菇）、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇、蛹虫草（虫草花）中的一种为原料，经预处理、切制（或不切制）、干燥、包装而成的非即食干制食用菌。

按照原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、白玉菇、灰树花、褐蘑菇、鹿茸菇、白玉耳、滑子菇、金针菇、蛹虫草（虫草花）应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 7096、GB 2762 和 GB 2763 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
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	

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	≤ 13.0 (干制香菇) 15.0 (干制银耳) 12.0 (其他)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28 (干制双孢蘑菇、平菇、香菇、榛蘑) 0.9 (干制牛肝菌、松茸) 0.9 (干重计) (干制木耳、白木耳、银耳) 0.45 (其他)	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（干制香菇） 0.6（干制羊肚菌、榛蘑） 1.0（干制松茸、牛肝菌） 2.0（干制姬松茸） 0.5（干重计）（干制木耳、白木耳、银耳） 0.2（其他）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1（干重计）（干制木耳、白木耳、银耳） 0.1（其他）	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5（干重计）（干制木耳、白木耳、银耳） 0.8（干制松茸） 0.5（其他）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（干制银耳）	GB 5009.189
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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

本标准适用于以木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇（白玉菇）、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇、蛹虫草（虫草花）中的一种为原料，经预处理、切制（或不切制）、干燥、包装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。

H N

河南菇太郎食品有限公司

Q B