



411687S-2026



味厨食品（河南）有限公司企业标准

Q/WCSP 0004S-2026

干制食用菌（分装）

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

味厨食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由味厨食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王治杰。

H N

Q B

干制食用菌（分装）

1 范围

本标准规定了干制食用菌（分装）的分类的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经自然干制或热风干燥或冷冻干燥制成的干食用菌或其混合产品【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）、鸡枞菌、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、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，经分选、干燥或不干燥、包装而制成的干制食用菌（分装）。

根据分装原料不同，产品分类不同。

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；蛹虫草（虫草花）还应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）》的规定。

2.1.2 干海参应符合 GB 31602 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	具有原料固有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有相应品种固有的色泽	
气 味	具有相应品种固有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g ≤	13（单一型干制香菇、干制花菇）	GB 5009.3
	15（单一型干制银耳）	
	12（其它）	
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.9 干制（白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌）	GB 5009.12

		0.9 干制（黑木耳、银耳、毛木耳）（干重计）	
		0.28 干制（双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑）	
		0.48（其它）	
镉（以Cd计），mg/kg ≤		0.5 干制（香菇、花菇） 0.6 干制（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑） 1.0 干制（松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞） 2.0 干制（以松露、姬松茸） 0.5 干制（黑木耳、银耳、毛木耳）（干重计） 0.2（其它）	GB 5009.15
^a 甲基汞（以Hg计），mg/kg ≤		0.1 干制（黑木耳、银耳、毛木耳）（干重计） 0.1（其它）	GB 5009.17
^b 无机砷（以As计），mg/kg ≤		0.8 干制（松茸） 0.5 干制（木耳、银耳、毛木耳）（干重计） 0.5（其它）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg ≤		0.25 干制（银耳）	GB 5009.189
<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：^a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

应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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、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

本标准适用于以经自然干制或热风干燥或冷冻干燥制成的干食用菌或其混合产品【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）、鸡枞菌、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、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，经分选、干燥或不干燥、包装而制成的干制食用菌（分装）。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。

味厨食品（河南）有限公司

QB