



412510S-2026



西峡县盛煌食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2026

干制食用菌

2026-08-28 发布

2026-08-28 实施

西峡县盛煌食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县盛煌食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县盛煌食品有限公司。

本标准主要起草人：金鑫、杨霜。

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【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、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，经验收、机械筛选、人工精选、蒸汽清洗（擦面）、烘干、金属探测、包装、称重、封口、打包包装而制成的非即食干制食用菌。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.3 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	具有原料固有的性状	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。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（干制香菇、干制花菇）	GB 5009.3
	15【干制银耳（白木耳）、干制小银耳（白木耳）】	
	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(白木耳)、小银耳(白木耳)、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）	
ª无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.8（干制松茸）	GB 5009.11
	0.5 干制【木耳、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、毛木耳】（干重计）	
	0.5（其它）	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5 干制（香菇、花菇）	GB 5009.15
	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(白木耳)、小银耳(白木耳)、毛木耳】（干重计）	
	0.2（其它）	
ª甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1 干制【黑木耳、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、毛木耳】（干重计）	GB 5009.17
	0.1（其它）	
米酵菌酸，mg/kg ≤	0.25【干制银耳(白木耳)、干制小银耳(白木耳)】	GB 5009.189
展青霉素，µg/kg ≤	20（适用于添加山楂、苹果干的产品）	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 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； 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。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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。

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【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、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，经验收、机械筛选、人工精选、蒸汽清洗（擦面）、烘干、金属探测、包装、称重、封口、打包包装而制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。

西峡县盛煌食品有限公司