



412299S-2026



西峡县正丰农业有限责任公司企业标准

Q/XZFN 0001S-2026

# 干制食用菌

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

西峡县正丰农业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由西峡县正丰农业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：丁磊。

H N

Q B

# 干制食用菌及其制品

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的分类、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、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、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、鹿茸菇中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、干燥或不干燥，添加或不添加红枣、枸杞、莲子中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及其制品。

或以上述原辅料，经粉碎、干燥、包装而成的非即食食用菌粉。

按照原料不同可分为不同产品：单一型产品和混合型产品。

## 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 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 莲子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 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，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 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（干制香菇）<br>15（干制银耳）<br>12（其他产品）                                                                                   | GB 5009.3   |
| 无机砷（以As计）， mg/kg           | 0.8（松茸为主料产品）<br>0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品）<br>0.5（其他产品）                                                                  | GB 5009.11  |
| 镉（以Cd计）， mg/kg             | 0.5（干重计）（木耳、银耳为主料产品）<br>2.0（姬松茸为主料产品）<br>1.0（松茸、牛肝菌、鸡枞菌为主料产品）<br>0.6（羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品）<br>0.5（香菇为主料产品）<br>0.2（其他产品） | GB 5009.15  |
| 甲基汞（以Hg计）， mg/kg           | 0.1（以干重计）（木耳、银耳为主料产品）<br>0.1（其他产品）                                                                                 | GB 5009.17  |
| 米酵菌酸， mg/kg                | 0.25（干制银耳）                                                                                                         | GB 5009.189 |
| 铅*（以Pd计）， mg/kg            | 0.8（干重计）（木耳、银耳为主料产品）<br>0.8（牛肝菌、松茸、鸡枞菌、鸡油菌为主料产品）<br>0.28（平菇、香菇、榛蘑为主料产品）<br>0.4（其他产品）                               | GB 5009.12  |
| * 该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 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

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；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。

---

H N

Q B

## 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、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、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、鹿茸菇中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、干燥或不干燥，添加或不添加红枣、枸杞、莲子中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及其制品。

或以上述原辅料，经粉碎、干燥、包装而成的非即食食用菌粉。

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。

西峡县正丰农业有限责任公司