



412799S-2026



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0013S-2026

干制食用菌及其制品

2026-09-21 发布

2026-09-21 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建、魏磊娜、韩哲慧、李巧英、梁雷鸣。

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、试验方法、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、白灵菇中的一种或几种]为原料,添加或不添加红枣、枸杞子、百合、陈皮(橘皮)、山楂、白芷、紫苏籽、葛根、山药、玉竹、牛蒡根、薄荷、薤白、覆盆子、桔梗、益智仁、甘草、阿胶、茯苓、黄精、桂圆(桂圆肉)、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、金银花、荷叶、酸枣仁、枣(大枣、酸枣、黑枣)、枳椇子、栀子、砂仁、芡实、莲子、雪梨干、水果干、香辛料、人参(人工种植,五年及五年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种,经拣选、拼配、粉碎或不粉碎、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

根据原料种类的不同分不同产品。

2 要求

2.1 原料

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)应符合原卫生部(2014年第10号公告)的规定。

2.1.3雪梨干、水果干应符合GB 16325的规定。

2.1.4红枣、枸杞子、百合、陈皮(橘皮)、山楂、白芷、紫苏籽、葛根、山药、玉竹、牛蒡根、薄荷、薤白、覆盆子、桔梗、益智仁、甘草、阿胶、茯苓、黄精、桂圆(桂圆肉)、菊花、金银花、荷叶、酸枣仁、枣(大枣、酸枣、黑枣)、枳椇子、栀子、砂仁、芡实、莲子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会(2023年第9号公告)的规定。

- 2.1.7地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会(2024年第4号公告)的规定。
- 2.1.8人参(人工种植,五年及五年以下)应符合卫生部公告(2012年第17号公告)的规定。
- 2.1.9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	具有产品特有的性状	从样品中取出50g,将其置于洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品特有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味,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, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	0.28 (仅适用于以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主要原料的产品)	GB 5009.12
	0.98 (仅适用于牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、鸡油菌为主要原料的产品)	
	0.98 (干重计) (仅适用于木耳、银耳为主要原料的产品)	
	0.48 (其他)	
无机砷(以As计), mg/kg	0.8 (仅适用于以松茸为主要原料的产品)	GB 5009.11
	0.5 (干重计) (仅适用于木耳、银耳为主要原料的产品)	
	0.5 (其他)	
甲基汞(以Hg计), mg/kg	0.1 (干重计) (仅适用于木耳、银耳为主要原料的产品)	GB 5009.17
	0.1 (其他)	
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于香菇为主要原料的产品)	GB 5009.15

	0.6（仅适用于羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主要原料的产品）	
	1.0（仅适用于松茸、牛肝菌、鸡枞为主要原料的产品）	
	2.0（仅适用于松露、姬松茸为主要原料的产品）	
	0.5（干重计）（仅适用于木耳、银耳为主要原料的产品）	
	0.2（其他）	
展青霉素 ^a ， $\mu\text{g/kg}$	$\leq$ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加山楂及其制品、苹果干的产品。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

干制食用菌是以干制食用菌[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、白灵菇中的一种或几种]为原料,添加或不添加红枣、枸杞子、百合、陈皮(橘皮)、山楂、白芷、紫苏籽、葛根、山药、玉竹、牛蒡根、薄荷、薤白、覆盆子、桔梗、益智仁、甘草、阿胶、茯苓、黄精、桂圆(桂圆肉)、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、金银花、荷叶、酸枣仁、枣(大枣、酸枣、黑枣)、枳椇子、栀子、砂仁、芡实、莲子、雪梨干、水果干、香辛料、人参(人工种植,五年及五年以下)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种,经拣选、拼配、粉碎或不粉碎、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市恒远食品有限公司