



412752S-2017



卢氏县九龙实业有限公司企业标准

Q/ HNJL 0001S-2017

羊肚菌干制品

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

卢氏县九龙实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由卢氏县九龙实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋向国、王跃东、杨大鹏。

H N

Q B

干制羊肚菌

1 范围

本标准规定了干制羊肚菌要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以新鲜羊肚菌（拉丁学名：Morchella spp.）为原料，经清洗、烘干、包装而成的非即食的干制羊肚菌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜羊肚菌：应新鲜、无腐烂、无霉变，不得混有其他杂菌，并应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	一级	二级	三级	检验方法
色泽	菌体呈深灰色，棱纹黄棕色	菌体呈深灰色，菌盖表面呈棕褐色	菌盖表面呈棕褐色，棱纹黄棕色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和外观、杂质、破损菌、虫孔菌、霉斑菌，检查菌盖直径。
外观	菌盖椭圆形或卵圆形，顶端钝圆，宝塔形，尖顶，菌肉较厚	菌盖椭圆形或卵圆形，尖顶，菌肉厚	菌盖椭圆形或卵圆形，朵性完整，菌肉较薄	
气味	具有与原料羊肚菌相符的气味，无异味，气弱，味淡、微酸涩			
菌盖直径（cm）	≥3	≥2	0.5~2	
破损菌、虫孔菌、霉斑菌	无破损菌，无虫蛀菌，无霉变菌			
杂质	不应混有其他杂菌，无虫体，无动物毛发和排泄物，无正常视力可见外来异物			

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	检测方法	
蛋白质，g/100g	≥	15.0	GB 5009.5
水分，%	≤	12.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》和 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。农业最大残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

干制羊肚菌是以新鲜羊肚菌（拉丁学名：Morchella spp.）为原料，经清洗、烘干、包装而成的非即食的干制羊肚菌。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》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了干制羊肚菌的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

卢氏县九龙实业有限公司

Q B