



412418S-2018



河南大汉食品产业园有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2018

食用菌制品

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南大汉食品产业园有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南大汉食品产业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：李聚刚、徐宁。

本标准自发布之日起替代 Q/HDS 0007S-2018（备案号：411980S-2018）。

H N

Q B

食用菌制品

1 范围

本标准规定了食用菌制品的分类要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用菌（平菇、木耳、草菇、双孢菇、滑子菇、大球盖菇、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、羊肚菌）中的一种为原料，经原料预处理、烘干或{清洗、漂烫（添加柠檬酸护色）、冷却、拣选分级、二次冷却、盐渍（食用盐）}、包装或灌装而成的非即食性的食用菌制品。

2 分类

2.1 食用菌腌渍品

以食用菌（平菇、木耳、草菇、双孢菇、滑子菇、大球盖菇、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、羊肚菌）中的一种为原料，经原料预处理、清洗、漂烫（添加柠檬酸护色）、冷却、拣选分级、二次冷却、盐渍（食用盐）、灌装而成的非即食性的食用菌制品。

2.2 食用菌干制品

以食用菌（平菇、木耳、草菇、双孢菇、滑子菇、大球盖菇、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、羊肚菌）中的一种为原料，经原料预处理、烘干、包装而成的非即食性的食用菌制品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用菌（平菇、木耳、草菇、双孢菇、滑子菇、大球盖菇、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.2 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
	食用菌腌渍品	食用菌干制品	
性 状	具有盐渍食用菌固有的外形，盐卤水具有少量的悬浮物	固体	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，
色 泽	具有盐渍食用菌固有的色泽	产品应有的色泽	
气、滋 味	具有盐渍食用菌特有的香味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异 味	
杂 质	不得混入非食用菌及其他杂菌，无肉眼	不得混入非食用菌及其他杂菌，无	

	可见外来杂质	肉眼可见外来杂质	品其滋味
--	--------	----------	------

3.3 理化指标

3.3.1 食用菌腌渍品理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物, %	≥ 45	将包装容器内液体沥干 1 分钟后 将固形物称重的方法进行
氯化钠 (以 NaCl 计), %	≤ 25	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.110
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *指标严于国家标准GB 2762的规定。

3.3.2 食用菌干制品理化指标应符合表 3 的规定

项 目	指 标	检验方法
食用菌 (除香菇外) 水分, g/100g	≤ 12	GB 5009.3
香菇水分, g/100g	≤ 13	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.2	GB/T5009.110
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *指标严于国家标准GB 2762的规定。

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

4 检验

食用菌腌渍品出厂检验项目为：感官要求、固形物、氯化钠、净含量及允许短缺量。
食用菌干制品出厂检验项目为：感官要求、香菇水分、净含量及允许短缺量。
型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌（平菇、木耳、草菇、双孢菇、滑子菇、大球盖菇、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、羊肚菌）中的一种为原料，经原料预处理、烘干或{清洗、漂烫（添加柠檬酸护色）、冷却、拣选分级、二次冷却、盐渍（食用盐）}、包装或灌装而成的非即食性的食用菌制品。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提供依据。

本标准中铅的指标严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

H N
河南大汉食品产业园有限公司
Q B