



412388S-2018



沈丘县鸣途食品有限公司企业标准

Q/SMS 0001S-2018

干制食用菌

2018-08-06 发布

2018-08-06 实施

沈丘县鸣途食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由沈丘县鸣途食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王鸣途、李珍珍、马朝阳、秦艳。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、猴头菇、黄金菇（金顶蘑）、滑子蘑、茶树菇、羊肚菌、牛肝菌、银耳、木耳中的单一品种为原料，经精选、去杂、检验、包装加工而成的干制食用菌。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 黄金菇（金顶蘑）、滑子蘑、茶树菇、羊肚菌、牛肝菌应清洁卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味；泡发后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	香菇	13	GB 5009.3
	银耳	15	
	其他	12	
米醇菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于银耳)	GB 5009.189
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
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	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注：*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

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇、猴头菇、黄金菇（金顶蘑）、滑子蘑、茶树菇、羊肚菌、牛肝菌、银耳、木耳中的单一品种为原料，经精选、去杂、检验、包装加工而成的干制食用菌。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》等标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了干制食用菌的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沈丘县鸣詮食品有限公司

H N

Q B