



412725S-2018



河南华宝农业开发有限公司企业标准

Q/HHN 0003S-2018

干制食用菌

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

河南华宝农业开发有限公司 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。

本标准由河南华宝农业开发有限公司提出。

本标准由漯河市质量技术监督检验检测中心、漯河市环境监测中心站、河南华宝农业开发有限公司起草。

本标准主要起草人：洪建功、李晓燕、谷强甫、张东旭、王进展。

HHN

QB

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、猴头菇、木耳、银耳、花菇、平菇、草菇、茶树菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、白灵菇、白蘑菇、真姬菇、牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、鸡油菌、竹荪、松茸、珍珠蘑、金顶蘑、口蘑、块菌中的单一品种为原料，经清理、分拣、烘干、包装加工而成的非即食干制食用菌。

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 木耳应符合 GB/T 6192 和 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 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 草菇应符合 NY/T 833 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 口蘑应符合 NY/T 445 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 花菇、茶树菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、白灵菇、白蘑菇、真姬菇、牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、鸡油菌、竹荪、松茸、珍珠蘑、金顶蘑、块菌应清洁卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 7096 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	具有各产品固有的性状	取适量样品于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品固有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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	
*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
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (仅适用于银耳)	GB 5009.189
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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇、猴头菇、木耳、银耳、花菇、平菇、草菇、茶树菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、白灵菇、白蘑菇、真姬菇、牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、鸡油菌、竹荪、松茸、珍珠蘑、金顶蘑、口蘑、块菌中的单一品种为原料，经清理、分拣、烘干、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了干制食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华宝农业开发有限公司

Q B