



412748S-2025

臻味（上蔡）食品有限公司企业标准

Q/ZWSC 0002S-2025

干制食用菌

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

臻味（上蔡）食品有限公司 发布

前 言

本标准由臻味（上蔡）食品有限公司提出。
本标准起草单位：臻味（上蔡）食品有限公司。
本标准主要起草人：郭丹。

H N

Q B

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌（茯苓、银耳、香菇、鲍鱼菇、秀珍菇、牛肝菌、鸡枞、榆黄蘑、银耳、鹿茸菇、猴头菇、姬松茸、杏鲍菇、海鲜菇、木耳、羊肚菌、松茸、蛹虫草、灰树花、白玉菇、白口蘑、蟹味菇、花菇中的一种或多种）为原料，经挑选、混配或不混配、干燥或不干燥、称重、包装而成的非即食干制食用菌产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制食用菌（茯苓、银耳、香菇、鲍鱼菇、秀珍菇、牛肝菌、鸡枞、榆黄蘑、银耳、鹿茸菇、猴头菇、姬松茸、杏鲍菇、海鲜菇、木耳、羊肚菌、松茸、蛹虫草、灰树花、白玉菇、白口蘑、蟹味菇、花菇）应符合GB 7096的要求和GB/T 19630的要求。

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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无霉味和其他异味	
组织状态	具有产品应有的性状，无正常视力可见外来异物、无虫蛀、无霉变	

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	\leq 13（单一型干制香菇、干制花菇） 15（单一型干制银耳） 12（其它）	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.28（以香菇、花菇为主料的产品） 0.9（以鸡枞、松茸、牛肝菌为主料的产品） 0.9（以木耳、银耳为主料的产品）（干重计） 0.48（其它）	GB 5009.12

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（以香菇、花菇为主料的产品） 0.6（以羊肚菌为主料的产品） 1.0（以松茸、牛肝菌、鸡枞为主料的产品） 2.0（以姬松茸为主料的产品） 0.5（以木耳、银耳为主料的产品）（干重计） 0.2（其它）	GB 5009.15
^a 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.1（以木耳、银耳为主料的产品）（干重计） 0.1（其它）	GB 5009.17
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.8（以松茸为主料的产品） 0.5（以木耳、银耳为主料的产品）（干重计） 0.5（其它）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（仅适用于以银耳为主料的产品）	GB 5009.189
<p>注1：a可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p>b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括：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

本标准是以干制食用菌（茯苓、银耳、香菇、鲍鱼菇、秀珍菇、牛肝菌、鸡枞、榆黄蘑、银耳、鹿茸菇、猴头菇、姬松茸、杏鲍菇、海鲜菇、木耳、羊肚菌、松茸、蛹虫草、灰树花、白玉菇、白口蘑、蟹味菇、花菇中的一种或多种）为原料，经挑选、混配或不混配、干燥或不干燥、称重、包装而成的非即食干制食用菌产品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

臻味（上蔡）食品有限公司