



410534S-2026



新乡昔麦食品有限公司企业标准

Q/XXM 0004S-2026

食用菌干制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

新乡昔麦食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡昔麦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙金淼、王涛。

H N

Q B

食用菌干制品

1 范围

本标准规定了食用菌干制品的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以干食用菌【鹿茸菇、双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、姬松茸、黑木耳（云耳）、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、竹荪、牛舌菌（牛排菌）、金针菇（冬菇）、猴头菌（猴头菇）、元蘑、真姬菇（海鲜菇）、香菇、羊肚菌、滑子菇（珍珠蘑）、鲍鱼菇、榆黄蘑（金顶蘑）、红平菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、秀珍菇、银耳（白木耳）、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松茸、牛肝菌、糙皮侧耳、松露（块菌）、榛蘑、白玉菇、鸡枞菌（黑皮鸡枞菌）、白玉耳（白背木耳）、灵芝、金福菇、金耳（黄背木耳）、绣球菌、姬菇、赤松茸（大球盖菇）、青头菌、茯苓、蟹味菇、虎掌菌、灰树花】中的一种或几种为原料，经干燥或不干燥、单一包装或组合包装加工而成的食用菌干制品。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一食用菌、组合食用菌。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑木耳（云耳）应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 银耳（白木耳）应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 蛹虫草（虫草花）应符合国家卫生健康委员会 2014 年 10 号公告和 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 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 松露（块菌）应符合 GB/T 38697 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 鹿茸菇、干双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、干姬松茸、干毛木耳、干羊肚菌、干鸡油菌、干鸡腿菇、干牛舌菌（牛排菌）、干金针菇（冬菇）、干猴头菇、干元蘑、干真姬菇（海鲜菇）、干羊肚菌、干滑子菇（珍珠蘑）、干榆黄蘑（金顶蘑）、干红平菇、干杏鲍菇、干白灵菇、干鲍鱼菇、干秀珍菇、干口蘑、干草菇、干牛肝菌、干花菇、干糙皮侧耳、干白玉菇、干鸡枞菌、干白玉耳（白背木耳）、金福菇、金耳（黄背木耳）、绣球菌、姬菇、赤松茸（大球盖菇）、青头菌、茯苓、蟹味菇、虎掌菌、灰树花应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 灵芝应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。

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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性状	固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	
	除香菇、银耳外其他食用菌	≤ 13	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	双孢蘑菇、红平菇、平菇、香菇、榛蘑	≤ 0.28	GB 5009. 12
	牛肝菌、松茸、松露、鸡油菌、青头菌、鸡枞菌、灵芝	≤ 0.9	
	木耳、银耳	≤ 0.9 (以干重计)	
	其他产品	≤ 0.45	
镉(以 Cd 计), mg/kg	香菇、灵芝	≤ 0.5	GB 5009. 15
	姬松茸、松露	≤ 2.0	
	松茸、牛肝菌、鸡枞菌	≤ 1.0	
	羊肚菌、青头菌、榛蘑、鸡油菌	≤ 0.6	
	木耳、银耳	≤ 0.5 (以干重计)	
	其他产品	≤ 0.2	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	木耳、银耳	≤ 0.1 (以干重计)	GB 5009. 17
	其他产品	≤ 0.1	
无机砷(以 As 计), mg/kg	木耳、银耳	≤ 0.5 (以干重计)	GB 5009. 11
	松茸	≤ 0.8	
	其他产品	≤ 0.5	
米酵菌酸 ^a , mg/kg		≤ 0.25	GB 5009. 189
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于银耳。			

2.4 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干食用菌【鹿茸菇、双孢蘑菇（白蘑菇、洋蘑菇）、姬松茸、黑木耳（云耳）、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草（虫草花）、竹荪、牛舌菌（牛排菌）、金针菇（冬菇）、猴头菌（猴头菇）、元蘑、真姬菇（海鲜菇）、香菇、羊肚菌、滑子菇（珍珠蘑）、鲍鱼菇、榆黄蘑（金顶蘑）、红平菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、秀珍菇、银耳（白木耳）、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松茸、牛肝菌、糙皮侧耳、松露（块菌）、榛蘑、白玉菇、鸡枞菌（黑皮鸡枞菌）、白玉耳（白背木耳）、灵芝、金福菇、金耳（黄背木耳）、绣球菌、姬菇、赤松茸（大球盖菇）、青头菌、茯苓、蟹味菇、虎掌菌、灰树花】中的一种或几种为原料，经干燥或不干燥、单一包装或组合包装加工而成的食用菌干制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡昔麦食品有限公司

QB