



410544S-2026



南阳市昶睿商贸有限公司企业标准

Q/NCR 0003S-2026

# 干制食用菌及其制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

南阳市昶睿商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市昶睿商贸有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市昶睿商贸有限公司。

本标准主要起草人：郑朝阳。

H N

Q B

# 干制食用菌及其制品

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝、赤松茸、金福菇、榆黄蘑、白灵菇中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】、鸡精调味料中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及其制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、混合型干制食用菌制品、菌汤料包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.3 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.5 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣应清洁、无污染、无杂质。

2.1.6 黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口。
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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, %	$\leq$ <p>13 (单一型干制香菇、干制花菇)</p> <p>15 (单一型干制银耳)</p> <p>12 (其他)</p>	GB 5009.3
铅*(以Pd计), mg/kg	$\leq$ <p>0.9 (干重计) (适用于以黑木耳、银耳、毛木耳为主料产品)</p> <p>0.9 (适用于以白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌为主料产品)</p> <p>0.28 (适用于以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料产品)</p> <p>0.48 (其他)</p>	GB 5009.12
无机砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	$\leq$ <p>0.8 (适用于松茸为主料产品)</p> <p>0.5 (干重计) (适用于以黑木耳、银耳、毛木耳为主料产品)</p> <p>0.5 (其他)</p>	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	$\leq$ <p>2.0 (适用于以松露、姬松茸为主料产品)</p> <p>1.0 (适用于以松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞为主料产品)</p> <p>0.6 (适用于以羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主料产品)</p> <p>0.5 (干重计) (适用于以黑木耳、银耳、毛木耳为主料产品)</p> <p>0.5 (适用于以香菇、花菇为主料产品)</p> <p>0.2 (其他)</p>	GB 5009.15
甲基汞 <sup>b</sup> (以Hg计), mg/kg	$\leq$ <p>0.1 (以干重计) (适用于以黑木耳、银耳、毛木耳为主料产品)</p>	GB 5009.17

		0.1 (其他)	
米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25 (适用于以银耳为主料产品)	GB 5009.189
<p>注1: a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>b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>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

## 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

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; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 2 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。

## 编制说明

本标准适用于以干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、姬松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞（长根金钱菌）、鸡油菌、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶侧耳、茶树菇、光滑环绣伞、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、元蘑、灵芝、赤松茸、金福菇、榆黄蘑、白灵菇中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、黄花菜、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、砂仁中的一种或几种】、鸡精调味料中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制食用菌及其制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市昶睿商贸有限公司

QB