



4 10591S-2026



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0009S-2026

干制食用菌及其制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付钦明。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌【香菇、木耳、金耳、花菇、猴头菇、真姬菇、鹿茸菇、金针菇、榆黄蘑、茶树菇、银耳、木耳丝、口蘑、杏鲍菇、羊肚菌、毛木耳、鸡枞菌、榛蘑、松茸、姬松茸、赤松茸、滑菇、牛肝菌、竹荪、草菇、鸡腿菇、平菇、白玉菇、灵芝（赤芝或紫芝）、海鲜菇、茯苓、鲍鱼菇、秀珍菇、灰树花、白口蘑、蟹味菇、鸡油菌（鸡油菇）、双孢菇、蛹虫草（虫草花）、松露（块菌）、灵芝中的一种或几种】为原料，添加或不添加红枣、枸杞、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、紫苏籽、山楂、白芷、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、金银花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、桂花、鸡蛋花、代代花、槐花、白扁豆花、荷叶、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及其制品。

根据添加原料不同可分为：单一型食用菌及其制品、混合型食用菌及其制品、菌汤包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 红枣、桂圆（桂圆肉）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 代代花、白扁豆花、枸杞、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、紫苏籽、山楂、白芷、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊）、金银花、荷叶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.5 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.6 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.7 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年 第 10 号）

2.1.8 重瓣红玫瑰、桂花、鸡蛋花、槐花应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 香玉牡丹花应符合国家卫生健康委员会关于栀子油等 22 种“三新食品”的公告（2026 年第 1

号)。

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	从样品中取出 50g, 倒入一洁净白瓷盘内或白纸上, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味, 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	≤ 13.0 (适用于单一型干制香菇、干制花菇)	GB 5009.3
	≤ 15.0 (适用于单一型干制银耳)	
	≤ 12.0 (其他)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28 (适用于干双孢菇、干平菇、干香菇、干榛蘑)	GB 5009.12
	≤ 0.9 (适用于干牛肚菌、干松茸、干松露(块菌)、干鸡枞、干鸡油菌)	
	≤ 0.9 (适用于干木耳、干木耳丝、干毛木耳、干银耳)(以干重计)	
	≤ 0.48 (其他)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (适用于干香菇、干花菇及其制品)	GB 5009.15
	≤ 0.6 (适用于干羊肚菌、干鸡油菌、干榛蘑)	
	≤ 1.0 (适用于干松茸、干牛肝菌、干鸡枞)	
	≤ 2.0 【适用于干松露(块菌)、干松茸】	
	≤ 0.5 适用于[干木耳、干木耳丝、干毛木耳、干银耳](以干重计)	
	≤ 0.2 (其他)	

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制食用菌【香菇、木耳、金耳、花菇、猴头菇、真姬菇、鹿茸菇、金针菇、榆黄蘑、茶树菇、银耳、木耳丝、口蘑、杏鲍菇、羊肚菌、毛木耳、鸡枞菌、榛蘑、松茸、姬松茸、赤松茸、滑菇、牛肝菌、竹荪、草菇、鸡腿菇、平菇、白玉菇、灵芝（赤芝或紫芝）、海鲜菇、茯苓、鲍鱼菇、秀珍菇、灰树花、白口蘑、蟹味菇、鸡油菌（鸡油菇）、双孢菇、蛹虫草（虫草花）、松露（块菌）、灵芝中的一种或几种】为原料，添加或不添加红枣、枸杞、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、陈皮、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、紫苏籽、山楂、白芷、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、金银花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、重瓣红玫瑰、桂花、鸡蛋花、代代花、槐花、白扁豆花、荷叶、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装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 7096-2014《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。

洛阳市钦明油脂食品有限公司

QB