



410867S-2026



温县源汇调味食品有限公司企业标准

Q/WYT 0004S-2026

干制食用菌及其制品

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

温县源汇调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县源汇调味食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王书生、何平丽、刘文佳、尚召、郭世卓。

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。

本标准适用于以干制食用菌【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）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、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、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、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，添加或不添加红枣、枸杞子、百合、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、紫苏籽、葛根、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、赤小豆、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、桔梗、益智仁、甘草、阿胶、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、金银花、荷叶、酸枣仁、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枳椇子、栀子、砂仁、雪梨干、水果干、果蔬脆（片）、无花果、香辛料或其颗粒/粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）、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、冰糖中的一种或几种，经拣选、拼配或不拼配、分装、包装而制成的非即食干制食用菌及其制品。

根据原辅料及生产工艺不同，产品可分为：单一型干制食用菌、混合型干制食用菌、菌汤料包（干制食用菌制品）。

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 熟地黄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。

2.1.3 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、红参（人参制品）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 陈皮（橘皮）、枸杞、莲子、百合、红枣、茯苓、桂圆、佛手、山楂、白芷、紫苏籽、葛根、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、赤小豆、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、桔梗、益智仁、甘草、阿胶、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、金银花、荷叶、酸枣仁、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枳椇子、栀子、砂仁应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 柠檬片、无花果、雪梨干、水果干应清洁、卫生，无污染无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 果蔬脆（片）应符合 QB/T 2076 或 GB/T 23787 的规定。

2.1.7 香辛料或其颗粒/粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、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。

2.1.9 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。

2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 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	具有原料固有的性状	从样品中取出 1 袋, 置一白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质。嗅其气味
色泽	具有相应品种固有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味, 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, %	13 干制香菇、干制花菇	GB 5009.3
	15 干制银耳(白木耳)、干制小银耳(白木耳)	
	12 (其它)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9 干制(白牛肝菌、牛肝菌、松茸、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌)	GB 5009.12
	0.9 干制【黑木耳、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、毛木耳】(干重计)	
	0.28 干制(双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑)	
	0.48 (其它)	
^a 无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.8 (干制松茸)	GB 5009.11
	0.5 干制【木耳、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、毛木耳】(干重计)	
	0.5 (其它)	
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 干制(香菇、花菇)	GB 5009.15
	0.6 干制(羊肚菌、鸡油菌、榛蘑)	
	1.0 干制(松茸、白牛肝菌、牛肝菌、鸡枞、黑皮鸡枞)	
	2.0 干制(以松露、姬松茸)	

	0.5 干制【黑木耳、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、毛木耳】(干重计)	
	0.2 (其它)	
^b 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1 干制【黑木耳、银耳(白木耳)、小银耳(白木耳)、毛木耳】(干重计)	GB 5009.17
	0.1 (其它)	
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25 【干制银耳(白木耳)、干制小银耳(白木耳)】	GB 5009.189
展青霉素, μg/kg ≤	20 (适用于添加山楂、苹果干的产品)	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

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；

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。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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，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。

3 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

本标准适用于以干制食用菌【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）、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、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、牛舌菌（牛排菌）、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、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，添加或不添加红枣、枸杞子、百合、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、紫苏籽、葛根、山药、玉竹、牛蒡根、莲子、芡实、薏米、赤小豆、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、桔梗、益智仁、甘草、阿胶、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、金银花、荷叶、酸枣仁、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枳椇子、栀子、砂仁、雪梨干、水果干、果蔬脆（片）、无花果、香辛料或其颗粒/粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）、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、冰糖中的一种或几种，经拣选、拼配或不拼配、分装、包装而制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。

温县源汇调味食品有限公司

