



410775S-2026



河南三尚渔实业发展有限公司企业标准

Q/HSY 0004S-2026

# 干制食用菌及其制品

2026-04-07 发布

2026-04-07 实施

河南三尚渔实业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三尚渔实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿慧敏。

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、牛肝菌、牛肚菌、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）、青头菌、多汁乳菇、鸡油菌、黑木耳、白木耳、银耳、木耳丝、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、滑菇、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、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、海鲜菇、蟹味菇中的一种或几种】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、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、红枣、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、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、食用盐、复合调味料中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食干制食用菌及其制品。

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

## 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 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、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、红枣应清洁、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 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1 的规定。

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，品其滋味。
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。

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	$\leq$ 13 (适用于单一型干制香菇、干制花菇) 15 (适用于单一型干制银耳) 12 (其他)	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.9 (干重计) (适用于木耳、银耳 及其制品) 0.9 (适用于牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇 及其制品) 0.29 (适用于双孢菇、平菇、香菇、榛蘑 及其制品) 0.49 (其他)	GB 5009.12
无机砷*(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.8 (适用于松茸及其制品) 0.5 (干重计) (适用于木耳、银耳 及其制品) 0.5 (其他)	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 2.0 (适用于松露、姬松茸及其制品) 1.0 (适用于松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇 及其制品) 0.6 (适用于羊肚菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑及其制品) 0.5 (干重计) (适用于木耳、银耳及其制品) 0.5 (适用于以香菇及其制品) 0.2 (其他)	GB 5009.15
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.1 (以干重计) (适用于木耳、银耳及其制品) 0.1 (其他)	GB 5009.17
米酵菌酸, mg/kg	$\leq$ 0.25 (适用于银耳及其制品)	GB 5009.189

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。

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。

注 2: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 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

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。

#### 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、牛肝菌、牛肚菌、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）、青头菌、多汁乳菇、鸡油菌、黑木耳、白木耳、银耳、木耳丝、毛木耳、金耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、滑菇、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、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、海鲜菇、蟹味菇中的一种或几种】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、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、红枣、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、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种的一种或几种）、食用盐、复合调味料中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、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 《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。

河南三尚渔实业发展有限公司