



410006S-2018



平顶山小白家生态农业食品有限公司企业标准

Q/PXBJ 0004S-2018

干制食用菌（分装）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

平顶山小白家生态农业食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由平顶山小白家生态农业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全胜。

H N

Q B

干制食用菌（分装）

1 范围

本标准规定了干制食用菌（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计量称重、包装而制成的干制食用菌（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
 2.1.2 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
 2.1.4 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
 2.1.5 茶树菇应符合 DB35/T 522.5 和 GB 7096 的规定。
 2.1.6 花菇应符合 DB35/T 1027 和 GB 7096 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	具有产品应有的状态，无潮解	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	

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	
	其他	12	
^a 米酵菌酸, mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
[*] 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15

六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注: *仅适用于银耳 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

干制食用菌（分装）是以银耳、木耳、香菇、猴头菇、茶树菇、花菇中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计量称重、包装而制成的。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了干制食用菌（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山小白家生态农业食品有限公司

H N
Q B