



410718S-2018



河南大汉食品产业园有限公司企业标准

Q/HDS 0007S-2018

食用菌制品

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

河南大汉食品产业园有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南大汉食品产业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：李聚刚、徐宁。

H N

Q B

食用菌制品

1 范围

本标准规定了食用菌制品分类的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用菌（平菇、木耳、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、松茸、羊肚菌）为原料，经清洗、漂烫、冷却、分级、腌制（食用盐、柠檬酸）或烘干（初次烘干后压块复烘或切片烘干或烘干粉碎）、包装而成的非即食性的食用菌制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用菌（平菇、木耳、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、松茸、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐：应符合 GB/T5461 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	指 标				检验方法
	腌渍食用菌	粉状食用菌干品	块状食用菌干品	干品食用菌	
性 状	具有盐渍食用菌固有的外形，盐卤水具有少量的悬浮物	粉末状	长方体固态	固态	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有盐渍食用菌固有的色泽	产品应有的色泽	产品应有的色泽	产品应有的色泽	
气、滋味	具有盐渍食用菌特有的香味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	不得混入非食用菌及其他杂菌，无肉眼可见外来杂质	不得混入非食用菌及其他杂菌，无肉眼可见外来杂质	不得混入非食用菌及其他杂菌，无肉眼可见外来杂质	不得混入非食用菌及其他杂菌，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 腌渍食用菌理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物，%	≥ 45	将包装容器内液体沥干 1 分钟后将固形物称重的方法进行

氯化钠(以 NaCl 计), %	≤	40.0	GB 5009.44
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, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.19
氯氰菊酯, mg/kg	≤	0.1	GB/T5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.2	GB/T5009.110
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *指标严于国家标准GB 2762的规定。			

2.3.2 食用菌干制品理化指标应符合表 3 的规定

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
食用菌(除香菇外)水分, g/100g	≤	12	GB 5009.3
香菇水分, g/100g	≤	13	GB 5009.3
粗细度% CQ20 号筛全部通过率(适用于粉末状干食用菌)	≥	95	GB/T 5507
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, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB 5009.19
氯氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.2	GB/T5009.110
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *指标严于国家标准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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定; 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定;
食品中农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

腌渍食用菌出厂检验项目为: 感官、固形物、氯化钠、净含量及允许短缺量。

干制食用菌出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌（平菇、木耳、香菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、海鲜菇、鸡腿菇、猴头菇、白灵菇、牛肝菌、竹荪、松茸、羊肚菌）为原料，经清洗、漂烫、冷却、分级、腌制（食用盐、柠檬酸）或烘干（初次烘干后压块复烘或切片烘干或烘干粉碎）、包装而成的非即食性的食用菌制品。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国家标准 GB 2762 的规定。

河南大汉食品产业园有限公司