



411155S-2018



河南弥诺生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0024S-2018

食用菌干制品

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南弥诺生物科技有限公司 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》规则编写。

本标准由河南弥诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘洪涛、何向楠。

H N

Q B

食用菌干制品

1 范围

本标准规定了食用菌干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干的姬菇、蛹虫草、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、榛蘑、滑子蘑、鲍鱼菇、姬松茸、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、凤尾菇、秀珍菇、鸡油菌、茶树菇（茶薪菇）、杏鲍菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、猴头菌、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白灵菇、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳中的一种或几种为原料，经原料验收、干燥或不干燥、分选、混合或不混合、计重称量、包装而制成的非即食食用菌干制品。

2 要求

2.1 原料要求

3.1.1 干的姬菇、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、滑子蘑、鲍鱼菇、姬松茸、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、凤尾菇、秀珍菇、鸡油菌、茶树菇（茶薪菇）、杏鲍菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、猴头菌、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白灵菇、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳应符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 蛹虫草应符合《关于批准塔格糖等 6 中新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的要求。

3.1.3 榛蘑应符合 LY/T 2465 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
色泽	应具有与其原料相应的色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味；泡发后，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
性状	具有原料应有的性状	
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。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	干香菇 ≤ 13	GB 5009.3

	干银耳	≤	15	
	其他食用菌干制品	≤	12	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.17
六六六，mg/kg		≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.1	GB/T 5009.19
^a 米酵菌酸，mg/kg		≤	0.25	GB 5009.189
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 ^a 仅适用于银耳。				

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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

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

编制说明

食用菌干制品是以干的姬菇、蛹虫草、榆黄蘑（榆黄菇）、口蘑、榛蘑、滑子蘑、鲍鱼菇、姬松茸、真姬菇、珍珠蘑、冬菇（金针菇）、凤尾菇、秀珍菇、鸡油菌、茶树菇（茶薪菇）、杏鲍菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、猴头菌、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、海鲜菇、松茸、白灵菇、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、白背木耳、银耳、毛木耳中的一种或几种为原料，经原料验收、干燥或不干燥、分选、混合或不混合、计重称量、包装而制成的非即食食用菌干制品。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》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。

本标准规定了食用菌干制品的要求、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。

河南弥诺生物科技有限公司

Q B