



411530S-2026



河南菇太郎食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2026

# 食用菌粉

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

河南菇太郎食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南菇太郎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雪松。

本标准自发布实施日期起替代 Q/HGS 0002S-2026，备案号 411427S-2026。

H N

Q B

# 食用菌粉

## 1 范围

本标准规定了食用菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干木耳、干银耳、干香菇、干茶树菇、干杏鲍菇、干猴头菇、干平菇、干羊肚菌、干牛肝菌、干白灵菇、干姬松茸、干榛蘑、干松茸、干花菇、干双孢蘑菇、干真姬菇（白玉菇）、干灰树花、干鹿茸菇、干白木耳、干滑子菇、干金针菇、干蛹虫草（虫草花）中的一种或几种为原料，经挑选、干燥、粉碎、包装而成的非即食食用菌粉。

按照原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 干木耳、干银耳、干香菇、干茶树菇、干杏鲍菇、干猴头菇、干平菇、干羊肚菌、干牛肝菌、干白灵菇、干姬松茸、干榛蘑、干松茸、干花菇、干双孢蘑菇、干真姬菇（白玉菇）、干灰树花、干鹿茸菇、干白木耳、干滑子菇、干金针菇、干蛹虫草（虫草花）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28（以双孢蘑菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品） 0.9（以牛肝菌、松茸为主料的产品） 0.9（干重计）（以木耳、白木耳、银耳为主料的产品） 0.45（其他）	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（以香菇为主料的产品） 0.6（以羊肚菌、榛蘑为主料的产品） 1.0（以松茸、牛肝菌为主料的产品） 2.0（以姬松茸为主料的产品） 0.5（干重计）（以木耳、白木耳、银耳为主料的产品） 0.2（其他）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1（干重计）（以木耳、白木耳、银耳为主料的产品） 0.1（其他）	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5（干重计）（以木耳、白木耳、银耳为主料的产品） 0.8（以松茸为主料的产品） 0.5（其他）	GB 5009.11
米酵菌酸，mg/kg	≤	0.25（以银耳为主料的产品）	GB 5009.189
注：*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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干木耳、干银耳、干香菇、干茶树菇、干杏鲍菇、干猴头菇、干平菇、干羊肚菌、干牛肝菌、干白灵菇、干姬松茸、干榛蘑、干松茸、干花菇、干双孢蘑菇、干真姬菇（白玉菇）、干灰树花、干鹿茸菇、干白木耳、干滑子菇、干金针菇、干蛹虫草（虫草花）中的一种或几种为原料，经挑选、干燥、粉碎、包装而成的非即食食用菌粉。

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。

河南菇太郎食品有限公司

H N

Q B