

Q/SSL

松潘森林菜农业开发有限公司标准

Q/SSL0003S-2025

干制食用菌



2025-05-16 发布

2025-05-25 实施

松潘森林菜农业开发有限公司发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3



前　　言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《干制食用菌》标准。

本标准由松潘森林菜农业开发有限公司提出。

本标准起草单位：松潘森林菜农业开发有限公司。

本标准主要起草人：姚洪军。



干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜食用菌【松茸、块菌（松露）、平菇、金针菇、鸡腿菇、茶树菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、秀珍菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、美味牛肝菌、双孢蘑菇、蘑菇、猴头菌、羊肚菌、香菇、木耳、竹荪、海鲜菇、蟹味菇、黑皮鸡枞、榛蘑、榆黄菇、松乳菇（松菌、寒菌）、黑虎掌菌、姬松茸、鹿茸菇、北风菌、鸡油菌、黑牛肝菌、黄牛肝菌、金耳等】中的一种或多种为原料，经挑选、清洗或不清洗、热风干燥或冻干干燥、混合或不混合、包装而成的干制食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23188 松茸
- GB/T 23189 平菇
- GB/T 23190 双孢蘑菇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 37749 茶树菇
- GB/T 38581 香菇
- GB/T 39923 块菌（松露）
- NY/T 833 草菇
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令2023第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 3.1.2 块菌（松露）应符合 GB/T 39923 的规定。
- 3.1.3 平菇应符合 GB/T 23189 的规定。

3.1.4 金针菇、鸡腿菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、秀珍菇、滑菇、白灵菇、口蘑、蘑菇、猴头菌、羊肚菌、木耳、竹荪、海鲜菇、蟹味菇、黑皮鸡枞、榛蘑、榆黄菇、松乳菇（松菌、寒菌）、黑虎掌菌、姬松茸、鹿茸菌、北风菌、鸡油菌、黑牛肝菌、黄牛肝菌、金耳应符合应符合 GB 7096 的规定。

3.1.5 茶树菇应符合 GB/T 37749 的规定。

3.1.6 草菇应符合 NY/T 833 的规定。

3.1.7 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 的规定。

3.1.8 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 的规定。

3.1.9 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。

3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	
组织形态/性状	具有本产品固有组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	取适量样品置于白瓷盘中，在充足自然光下，观察其色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 测 方 法
水分/ (g/100g) ≤	香菇干制品：13 银耳干制品：15 其他食用菌干制品：12	GB 5009.3
米酵菌酸/(mmg/kg) ≤ 银耳及其制品	0.25	GB/T 5009.189
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	食用菌及其制品(双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外): 0.45 双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品: 0.27 牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌的制品: 0.90 木耳及其制品、银耳及其制品: 0.9(干重计)	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	食用菌及其制品(香菇、羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外): 0.2 香菇及其制品: 0.5 羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑及以上食用菌的制品: 0.6 松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇及以上食用菌的制品: 1.0 松露、姬松茸及以上食用菌的制品: 2.0	5132245020347 GB 5009.15 

		木耳及其制品、银耳及其制品：0.5(干重计)	
甲基汞 ^a (以Hg计)/(mg/kg)	≤	食用菌及其制品(木耳及其制品、银耳及其制品除外):0.1 木耳及其制品、银耳及其制品:0.1(干重计)	GB 5009.17
无机砷 ^b (以As计) / (mg/kg)	≤	食用菌及其制品(松茸及其制品、木耳及其制品、银耳及其制品除外): 0.5 松茸及其制品: 0.8 木耳及其制品、银耳及其制品: 0.5(干重计)	GB 5009.11

*对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,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。

^b对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。

3.4 致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令 2023 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 依照 JIF 1070 中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

4.3.1 型式检验项为本标准 3.2 (感官要求)、3.3 (理化指标) 规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量



4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2

4.5.3 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

