

Q/MQT

云南木沁堂食品科技有限公司企业标准

Q/MQT 0002 S—2025

干制食用菌及其制品



2025 - 12 - 10 发布

2025 - 12 - 12 实施

云南木沁堂食品科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的干制食用菌及其制品，是以各种可食用菌（鲜食用菌或干制食用菌）为原料，配以或不配以辅料【枸杞、枣（大枣、酸枣、黑枣）、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、木瓜、玉竹、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、茯苓、莲子、黄精、葛根、黑芝麻、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质，菊粉、桃胶、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖粉等新食品原料（新资源食品），三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛，辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、苦瓜等蔬菜干制品，白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物，芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类，茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉，葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干等水果制品，干贝、虾仁、海带、紫菜、海参等水产制品，椰子肉、甘蔗、食糖等】，经原辅料处理、干燥（或不干燥）、调配、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装）或不拼配（单一食用菌）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南木沁堂食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈明丽、李林辉、曾怡。



干制食用菌及其制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种可食用菌（鲜食用菌或干制食用菌）为原料，配以或不配以辅料【枸杞、枣（大枣、酸枣、黑枣）、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、木瓜、玉竹、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、茯苓、莲子、黄精、葛根、黑芝麻、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质，菊粉、桃胶、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖粉等新食品原料（新资源食品），三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛，辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、苦瓜等蔬菜干制品，白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米；荞麦、小麦等杂粮谷物，芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类，茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉，葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干等水果制品，干贝、虾仁、海带、紫菜、海参等水产制品，椰子肉、甘蔗、食糖等】，经原辅料处理、干燥（或不干燥）、调配、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装）或不拼配（单一食用菌）、包装等工艺加工制成的干制食用菌及其制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 各种可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 枸杞、枣（大枣、酸枣、黑枣）、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、木瓜、玉竹、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、茯苓、莲子、黄精、葛根、黑芝麻、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、薄荷、阿胶、薏苡仁等各种食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 菊粉、桃胶、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖粉等各种新食品原料（新资源食品）：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。

3.1.4 黄花菜、苦瓜等各种蔬菜干制品，茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉，椰子肉、甘蔗等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.5 葡萄干、雪梨干、苹果干、无花果干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。

3.1.6 生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。

3.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.8 白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。



- 3.1.9 下贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.10 紫菜、海带等藻类干制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.11 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.12 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.13 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.14 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.15 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.16 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.17 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.19 其他原辅材料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有其相应产品应有的色泽。	参照 GB 7096 检测。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态，干制食用菌产品允许有少量虫眼。	
气味与滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

单一型干制食用菌应符合GB 7096，干制食用菌制品应符合表2的规定。

表 2 理化指标

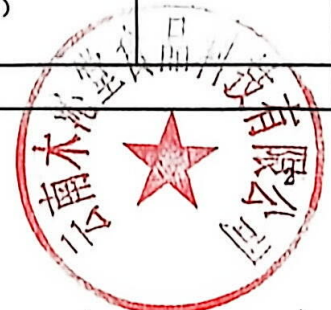
项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品) 0.8 (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) 0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品) (以干重计) 0.4 (其他食用菌及其制品)	GB 5009.12
注*除木耳及其制品、银耳及其制品外，其余种类的干制食用菌及制品按脱水率折算。		



3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.9 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 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶）；样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志



5.1.1 预包装产品的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品高地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

四、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2025年12月10日

曾怡

备案企业主要负责人（签字）

2025年12月10日