

干制食用菌企业标准编制说明

一、目的

本品是以鲜食用菌（不包含银耳）为原料，经挑选、整形、烘干、包装而成的干制食用菌。

鉴于该产品目前尚无国家标准和行业标准、地方标准。为了保障食品安全，在生产过程

中有法可依，根据《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为指导企业生产、检验的依据。

二、简要过程（包括调研、试验、验证、起草过程等）

根据对市场需求的调研情况，参照同类产品的企业标准进行了试产和检测，验证了本产品能够按本标准进行生产。

本标准依据GB/T1.1—2009的规定起草。

本标准食品安全指标依据GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅的指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

GB/T191 包装储运图示标志

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2761 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

GB2763 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

GB5009.11 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

- GB5009.15 食品安全国家标准食品中镉物的测定
- GB5009.17 食品安全国家标准食品中汞及有机汞的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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》

三、与现行有效参照的标准比较

1、感官要求

标准项目	标准指标	参照指标	参照的依据	比较情况
色泽	具有该食用菌应有的色泽	—	质量指标	实测值
滋、气味	具有该品种固有的滋味和气味， 无异味			
外观	形态完整，大小基本均匀一致			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

2、理化指标

标准项目	标准指标	参照指标	参照的依据	比照情况
水分/(g/100g)		—	质量指标	实测值
香菇干制品	≤13	—	质量指标	实测值
其他食用菌干制品	≤12	—	质量指标	实测值
无机砷(以As计)，(mg/kg)	≤0.5	≤0.5	GB2762	相同
铅（以Pb计），/(mg/kg)	≤0.5	≤0.5	GB2762	相同
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤0.2	≤0.2	GB2762	相同
甲基汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤0.1	≤0.1	GB2762	相同

四、标准的公示和完善

由于编者水平有限，难免会有不足之处，将在今后不断地提高产品质量，提高标准水平。本企业标准在卫生计生行政部门提供的网站上向社会公示，广泛征求意见。公示期结束后，企业可根据公示反馈意见进行完善，本企业依据权威的检验报告，产品质量能够达到本标准的规定要求，企业也具有实施本标准的条件和措施，能够满足指导和组织批量生产的需求。

朝阳市宏达菌业有限公司

2023.11.25