

Q/MBY

马边益农园农产品有限公司企业标准

Q/MBY0001S-2025

干制蔬菜及干制食用菌

2025-04-29 发布

2025-05-15 实施

马边益农园农产品有限公司 发布



扫描全能王 创建

目录

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



前言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB7096《食品安全国家标准食用菌及其制品》、NY/T1045《绿色食品脱水蔬菜》标准，并结合产品特性，按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《干制蔬菜及干制食用菌》标准。

本标准由马边益农园农产品有限公司提出

本标准起草单位：马边益农园农产品有限公司。

本标准主要起草人：黄勇。



干制蔬菜及干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制蔬菜及食用菌的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以竹笋、黄花等蔬菜，木耳、银耳、羊肚菌、竹荪、香菇、茶树菇、牛肝菌、鹿茸菇、猴头菇、姬松茸、鸡枞等食用菌为原料，添加或不添加食用盐，经原料选剔分级、清洗、修整、漂烫、热风干燥、回软、包装而成的非即食干制蔬菜及干制食用菌。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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第70号【2023】《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》



3 产品分类

3.1 干制蔬菜

以竹笋、黄花菜等蔬菜为原料，添加或不添加食用盐，经原料选剔分级、清洗、修整、漂烫、热风干燥、回软、包装而成的干制蔬菜。

3.2 干制食用菌

以木耳、银耳、羊肚菌、竹荪、香菇、茶树菇、牛肝菌、鹿茸菇、猴头菇、姬松茸、鸡枞等食用菌为原料，添加或不添加食用盐，经原料选剔分级、清洗、修整、漂烫、热风干燥、回软、包装而成的干制食用菌。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料应符合国家的相关规定。
- 4.1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	色泽、形态、杂质、霉变以及
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	复水性用目测法，气味和滋味用嗅的方法
形态/性状	具有产品应有的组织形态/性状	
复水性	95℃热水浸泡 2min 基本恢复脱水前的状态（粉状产品除外）	
杂质	无正常视力可见外来杂质、无霉变	



4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/ (g/100g)		
干制蔬菜	≤ 20	GB 5009.3
干制食用菌 (干制香菇除外)	≤ 12	
干制香菇	≤ 13	
银耳干制品	≤ 15	
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)		
添加食用盐的干制蔬菜及干制食用菌	≤ 15	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)		
干制蔬菜	≤ 0.7	GB 5009.12
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)	≤ 0.4	
双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品	≤ 0.2	
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	≤ 0.9	
木耳及其制品、银耳及其制品 (干重计)	≤ 0.9	

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 国家标准和国家相关规定。

4.6 净含量及允许短缺量

按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》执行, 依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。



5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，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。

5.3.2 型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次应当从每批产品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。

5.5.2 型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品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。

5.6 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。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 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。

6.2 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。

6.3 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、防曝晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、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。

6.5 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。

