



# 中华人民共和国国家标准

GB 7096—2014

---

## 食品安全国家标准 食用菌及其制品

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替了 GB 7096—2003《食用菌卫生标准》和 GB 11675—2003《银耳卫生标准》。

本标准与 GB 7096—2003、GB 11675—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食用菌及其制品”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 增加了即食食用菌制品的微生物指标限量要求。

# 食品安全国家标准

## 食用菌及其制品

### 1 范围

本标准适用于食用菌及其制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食用菌

可食用的大型真菌。多数为担子菌,如双孢蘑菇、香菇、草菇、牛肝菌等。少数为子囊菌,如羊肚菌、块菌等。

#### 2.2 食用菌制品

以食用菌为主要原料,经相关工艺加工制成的食品,包括干制食用菌制品、腌制食用菌制品、即食食用菌制品等。

##### 2.2.1 干制食用菌制品

以食用菌为主要原料,经预处理、干燥等工艺制成的食用菌制品。

##### 2.2.2 腌制食用菌制品

以食用菌为主要原料,经预处理、腌渍等工艺制成的食用菌制品。

##### 2.2.3 即食食用菌制品

以食用菌为主要原料,经相关工艺加工制成可直接食用的食用菌制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无霉变,无虫蛀	

### 3.3 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/100 g)		GB 5009.3
香菇干制品	≤ 13	
银耳干制品	≤ 15	
其他食用菌干制品	≤ 12	
米酵菌酸/(mg/kg)		GB/T 5009.189
银耳及其制品	≤ 0.25	

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.6 微生物限量

即食食用菌制品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。