

Q/WJLZ

乌鲁木齐市金亮子贸易有限公司

食品安全企业标准

Q/WJLZ0008S-2026

代替 Q/WJLZ0008S-2021

干制蔬菜及食用菌制品



2026-06-16 发布

2026-07-25 实施

乌鲁木齐市金亮子贸易有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。



本标准由乌鲁木齐市金亮子贸易有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐市金亮子贸易有限公司起草。

本标准起草人：李秀红（乌鲁木齐市检验检测中心（乌鲁木齐市粮油质量监测站））

赖兴娟（乌鲁木齐市检验检测中心（乌鲁木齐市粮油质量监测站））

本标准批准人：梁龙泽

本标准于 2016 年 04 月 20 日首次发布。本标准于 2026 年 06 月 16 日进行第二次延续备案。

干制蔬菜及食用菌制品



1 范围

本标准规定了干制蔬菜及食用菌制品的技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以干制蔬菜、干制食用菌（蘑菇、平菇、香菇、松茸、松露、口蘑、花菇、元蘑、草菇、鸡枞、银耳、竹荪、榛蘑、灵芝、笋茸、黑木耳、秋木耳、鸡腿菇、双孢菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、鹿茸菇、茶树菇、虫草花、松茸菇、滑子菇、八菌菇、猴头菇、羊肚菌、金钱菇、巴楚菇、牛肝菌、灰树花、鸡油菌、多汁乳菇、獐头菌、青头菌、姬松茸、白灵菇、榆黄蘑、真姬菇、虎掌菌、老人头菇、菌汤包等）为原料，经选别、包装制成的非即食单一或复合的干制蔬菜及非即食单一或复合的干制食用菌制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 4806.12	食品安全国家标准	食品接触用竹木材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
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 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/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 技术要求

3.1 原辅料及生产过程卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 干制蔬菜状态完整，不含有夹杂物，无霉变、无腐烂，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的要求。

3.1.3 食用菌：蘑菇、平菇、香菇、松茸、松露、口蘑、花菇、元蘑、草菇、鸡枞、银耳、竹荪、榛蘑、灵芝、笋茸、黑木耳、秋木耳、鸡腿菇、双孢菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、鹿茸菇、茶树菇、虫草花、松茸菇、滑子菇、八菌菇、猴头菇、羊肚菌、金钱菇、巴楚菇、牛肝菌、灰树花、鸡油菌、多汁乳菇、獐头菌、青头菌、姬松茸、白灵菇、榆黄蘑、真姬菇、虎掌菌、老人头菇、菌汤包等符合 GB7096、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定

3.1.5 生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	干制蔬菜制品	干制食用菌制品	
水分/（g/100g） ≤	15	13 （香菇干制品） 15 （银耳干制品） 12 （其他食用菌干制品）	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.78	0.49 （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）） 0.29 （双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品） 0.9 （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）	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计） /（mg/kg） ≤	/	0.5 （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）） 0.8 （松茸及其制品） 0.5 （木耳及其制品、银耳及其制品（干重计））	GB 5009.11

镉（以 Gd 计）/(mg/kg) ≤	/	0.2 （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)) 0.5 （香菇及其制品） 0.6 （羊肚菌、獐头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑及以上食用菌的制品） 1.0 （松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇及以上食用菌的制品） 2.0 （松露、姬松茸及以上食用菌的制品） 0.5 （木耳及其制品、银耳及其制品（干重计））	GB 5009.15
^b 甲基汞（以 Hg 计） /(mg/kg) ≤	/	0.1 （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（干重计））	GB 5009.17
米酵菌酸/(mg/kg) ≤	/	0.25 （银耳及其制品）	GB5009.189
二氧化硫残留量(SO ₂ 计) /(g/kg) ≤	0.1	/	GB 5009.34
注：1. ^a 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。 2. ^b 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。 3. 农药残留限量符合 GB 2763 的规定。 4. 铅指标严于 GB 2762 的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法测定。

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料，同一生产条件，同一班次，同一生产日期生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同批次产品中随机抽取 2kg（不少于 4 个包装），将所抽取样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验的项目：感官、水分、净含量。



4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验为 3.2-3.4 的所有项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

符合GB 7718、GB 28050的要求，在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、营养成分表、产品标准号、食品生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮存条件。包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

5.2 包装

5.2.1 内包装食品包装袋符合符合GB 4806.7 、GB 4806.8 、GB 4806.9 、GB 4806.12、 GB 4806.13 的规定。规格为100g/袋、200g/袋、500g/袋，也可按顾客要求执行。

5.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合GB/T 6543的要求，箱内附有产品质量合格证。

5.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

5.4 贮存

在干燥、通风良好条件下存放，贮存场所应防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，应离墙30cm离地20cm，分类堆放。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。

企业自我承诺



本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：干制蔬菜及食用菌制品（Q/WJLZ 0008S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中的严于说明 1.（企业标准中食用菌及其制品（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）铅限量为 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中食用菌及其制品（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）铅限量为 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定；企业标准中双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品铅限量为 $\leq 0.29\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的规定；企业标准中牛肝菌、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铅限量为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中牛肝菌、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 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定；企业标准中木耳及其制品、银耳及其制品铅限量为 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ （干重计），严于 GB2762-2022 中木耳及其制品、银耳及其制品铅限量为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ （干重计）的规定）。2. 干制蔬菜制品铅 $\leq 0.78\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2022 中干制蔬菜的铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 。本企业对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的

决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

梁龙津

企业名称（盖章）：乌鲁木齐市金亮子贸易有限公司



2026年07月22日