

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan 38—1981《食用真菌和真菌制品通用标准》，本标准与 Codex Stan 38—1981 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 7096—1996《食用菌卫生标准》。

本标准与 GB 7096—1996 相比主要修改如下：

——增加了原料、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——参照 CAC 标准(Codex Stan 38—1981)及 GB 8859—1988《脱水蘑菇》，在“干食用菌”中增加了水分指标。

本标准自实施之日起，GB 7096—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：天津市卫生局公共卫生监督所、辽宁省卫生监督所、四川省食品卫生监督检验所、河南省食品卫生监督检验所、云南省食品卫生监督检验所、贵州省食品卫生监督检验所、湖南省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：崔春明、王旭太、毛朝明、杨仲亚、王金凤、郑文康、马毛弟。

本标准于 1986 年首次发布，于 1996 年进行第一次修订，本次为第二次修订。

# 食 用 菌 卫 生 标 准

## 1 范围

本标准规定了食用菌的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。  
本标准适用于可食用的鲜的或干的大型真菌。本标准不适用于银耳。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 指标要求

### 3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

具有食用菌正常的商品外形及固有的色泽、香味。不得混有非食用菌，无异味、无霉变、无虫蛀。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
	干食用菌	鲜食用菌
水分 <sup>a</sup> /(g/100 g)	≤ 12	—
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	1.0
总汞(Hg)/(mg/kg)	≤ 0.2	0.1
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2	0.1
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1	0.1
<sup>a</sup> 干香菇水分≤13 g/100 g。		

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

8.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法检验。

9.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

9.5 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

---