

Q/BSJ

昆明佰僊佳实业有限公司企业标准

Q/BSJ 0002 S-2022

代替 Q/BSJ 0002 S-2019

干制食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010260 S-2022

备案日期: 2022 年 07 月 13 日

2022-07-11 发布

2022-07-13 实施

昆明佰僊佳实业有限公司 发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、分切或不分切、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》及 DBS 53/022-2016《松茸及其制品》的规定制定。其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/BSJ 0002 S-2019《干制食用菌》。

本标准由昆明佰偲佳实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王丽文、马晓刚、谢毓明。

食品

号: 53

期:

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、分切或不分切、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的干制食用菌。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 根据食用菌种类不同分为：

松茸、牛肝菌（黑牛肝菌、美味牛肝菌、白牛肝菌、黄牛肝菌）、羊肚菌、青头菌、松露（块菌）、虎掌菌、奶浆菌、干巴菌、茶树菇、鸡枞、鸡油菌、大红菌（菇）、香菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、冬菇、花菇、平菇、金钱菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、金耳、蛹虫草（虫草花）、猴头菇、姬松茸、木耳（黑木耳、云耳、东北小木耳）、金耳、银耳、金针菇、竹荪、北风菌、青杠菌、鹿茸菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌、混合食用菌等。

3.2 根据产品外观形态不同分为：

食用菌干菌、片状食用菌、条状食用菌、丁状食用菌、食用菌粉和混合食用菌（或混合食用菌粉）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：新鲜食用菌应菇形完整、无污染、无霉变，不得混有非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022《松茸及其制品》的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
	干制牛肝菌	其他干制食用菌	
色 泽	具有相应产品应有的色泽		取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味		
状 态	有相应产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无霉变,牛肝菌干菌、片状牛肝菌、条状牛肝菌、丁状牛肝菌有虫道。	具有相应产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无霉变,无虫蛀。	

4.3 理化指标

应符合表 GB 7096 的规定。

4.4 污染物限量

干制松茸应符合DBS 53/022的规定,其余干制食用菌应符合 GB 2762 的规定,严于食品安全国家(地方)标准的指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

即食类产品应符合GB 29921的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中干制食用菌的规定。

4.10 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 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30 kg，抽取样品不少于 20 个最小包装且样品总量不得少于 2 kg，分为两份，一份用于检验，一份用于留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、配方、主要生产工艺、主要生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不符合本标准要求的，判该批产品为不合格品，不得复检；其余项目不符合本标准要求的，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

昆明佰德佳实业有限公司

备案单位（盖章）

年 月 日

王静文

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日