

Q/YHY

云南和裕食品有限公司企业标准

Q/YHY 0004 S—2022

干制食用菌

云南省食品安
备案号:532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53250040S-2022
备案日期:2022年8月22日

2022-08-22 发布

2022-08-26 实施

云南和裕食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以野生食用菌（牛肝菌、青头菌、块菌、虎掌菌、鸡枞、鸡油菌、奶浆菌、干巴菌、大红菌、白参、蛹虫草（虫草花）、松茸、北风菌、青杠菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌等）、人工种植食用菌（木耳（黑木耳、云耳、东北小木耳）、金耳、银耳、金针菇、竹荪、羊肚菌、茶树菇、鸡腿菇、双胞胎蘑菇、平菇、香菇、冬菇、花菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、猴头菇等）为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《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》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南和裕食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姚群英。

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。

本标准适用于以野生食用菌（牛肝菌、青头菌、块菌、虎掌菌、鸡枞、鸡油菌、奶浆菌、干巴菌、大红菌、白参、蛹虫草（虫草花）、松茸、北风菌、青杠菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌等）、人工种植食用菌（木耳（黑木耳、云耳、东北小木耳）、金耳、银耳、金针菇、竹荪、羊肚菌、茶树菇、鸡腿菇、双胞蘑菇、平菇、香菇、冬菇、花菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、猴头菇等）为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成的干制食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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：

野生食用菌：牛肝菌、青头菌、块菌、虎掌菌、鸡枞、鸡油菌、奶浆菌、干巴菌、大红菌、白参、蛹虫草（虫草花）、松茸、北风菌、青杠菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌等；

人工种植食用菌：木耳（黑木耳、云耳、东北小木耳）、金耳、银耳、金针菇、竹荪、羊肚菌、茶树菇、鸡腿菇、双胞蘑菇、平菇、香菇、冬菇、花菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、猴头菇等。

3.2 根据产品形状不同分为：

食用菌干菌（简称干菌、整朵状）、食用菌干片（简称干片）和食用菌粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 GB/T 23188 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：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
色 泽	具有相应产品应有的色泽	取适量样品于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气 味	具有相应产品应有的气味，无异味	
形 态	具有相应产品应有的形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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/100g		GB 5009.3
香菇干制品 ≤	13.0	
银耳、金耳干制品 ≤	15.0	
其他食用菌干制品 ≤	12.0	
灰分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.4
米酵菌酸 ^a , mg/kg ≤	0.25	GB 5009.189
注： ^a 仅适用于银耳、金耳干制品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标，应符合表3的规定。

表3 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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JJF1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.8 生产加工过程

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的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于100个最小包装，总重量不低于30 kg，抽样数量不少于20个最小包装，重量不低于2 kg，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

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检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准的全部规定。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年后，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，若有任意一项指标不合格时，可以用留样进行复检，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 GB7718 和 GB28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 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和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，堆放底层应离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

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、本单位于 2022 年 8 月 10 日至 2022 年 8 月 16 日在 微信公众号（状元乡过桥米线） 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022 年 8 月 19 日

刘瑞岩

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 8 月 19 日

