

# Q/KHR

## 昆明华瑞食品加工有限公司企业标准

Q/KHR 0002 S—2022

代替 Q/KHR 0002 S—2019

### 食用菌干制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010303 S-2022

备案日期: 2022年07月27日

2022-07-25 发布

2022-07-27 实施

昆明华瑞食品加工有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的食用菌干制品是以香菇、平菇、草菇、竹荪、牛肝菌、鸡枞、猴头菇、银耳、金耳、木耳、金针菇等食用菌为原料，经分选、干燥或不干燥、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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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/KHR 0002 S-2019《食用菌干制品》。

本标准由昆明华瑞食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱理强。

省食品安  
号: 530  
日期:

# 食用菌干制品

## 1 范围

本标准规定了食用菌干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以香菇、平菇、草菇、竹荪、牛肝菌、鸡枞、猴头菇、银耳、金耳、木耳、金针菇等食用菌为原料，经分选、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的食用菌干制品。

## 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 按形状的不同分为：整菇干食用菌和切片干食用菌。

3.2 按食用菌品种的不同分为：香菇、平菇、草菇、竹荪、牛肝菌、鸡枞、猴头菇、银耳、金耳、木耳、金针菇、青头菌、虎掌菌、扫把菌、羊肚菌、松露、鸡油菌、茶树菇、北风菌、老人头菌、鸡腿菇、白参、杏鲍菇、乳牛杆菌、松茸、干巴菌、金钱菇、花菇、双孢菇。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应无霉变、无虫蛀、无杂菌，不得混有非食用菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 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
色 泽	具有相应品种产品应有的色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种产品应有的形态组织。	
滋味与气味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
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。

全企业  
1  
年

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	香菇	其他		
水分, g/100g	≤	13.0	12.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	9.0		GB 5009.4

## 4.3 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

## 4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.5 净含量

应符合《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。

## 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制食用菌的规定。

## 4.7 生产加工过程中的卫生要求

符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

按同一配料、同一工艺生产的同一规格、同一等级产品为一批。

## 5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100个最小包装，总重量不低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不低于 2kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

## 5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

标准备

)-

月

- a) 当原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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进行型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不合格，可用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装上的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

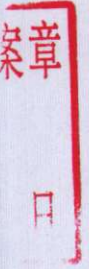
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应洁净，卫生，运输时应防止日晒雨淋，不得与其它有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运；运输时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。



## 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。



备案单位（盖章）

2022年7月14日

朱理强

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月14日