

# Q/BYY

## 施甸县永艳山珍农业发展有限公司企业标准

Q/BYY 0002S—2022

### 食用菌炖汤料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53050040S-2022  
备案日期: 2022年12月21日

云南省  
备案号  
备案日期

2022-12-21 发布

2022-12-26 实施

施甸县永艳山珍农业发展有限公司  
发布

Q/BYY 0002S—2022

#### 前 言

我公司生产的食用菌炖汤料是以香菇、牛肝菌、松茸、姬松茸、赤松茸、羊肚菌、虫草花等干制食用菌中的一种或多种为原料，加入或不加入干制红枣、枸杞，经精选、混合或不混合、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，作为企业组合生产、质量检测、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定，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。

本标准由施甸县永艳山珍农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海艳。

# 食用菌炖汤料

## 1 范围

本标准规定了炖汤料的产品分类、技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以香菇、牛肝菌、松茸、姬松茸、赤松茸、羊肚菌、虫草花等干制食用菌中的一种或多种为原料，加入或不加入干制红枣、枸杞，经精选、混合或不混合、包装等工艺制成的食用菌炖汤料。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料的要求

- 3.1.1 干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 虫草花：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.3 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品辅料。

### 3.2 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、外观	具有各种原料固有的色泽，无污染、无霉变、无虫蛀。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有各种原料固有的正常气味、无异味、无异嗅。	
组织形态	具有各种原料固有的组织形态，呈片状、条状、块状、朵状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

1

Q/BYY 0002S—2022

项目	指标	检验方法
水份，%	≤ 20	GB 5009.3
总灰粉，%	≤ 15	GB 5009.4

### 3.4 污染物指标

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 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

### 3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.6 净含量

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

### 3.7 食品添加剂

- 3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个独立包装，总质量不得少于50kg，抽取不少于20个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司检验室按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；

2

食品安全企业  
5305 S  
年

- 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是。

#### 4.5 判定规则

检验结果中, 有任意一项不合格时, 可以用留样进行复检, 以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 5.1.2 外包装图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染, 有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压, 严禁抛掷。

注册备案章

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内; 离地、离墙堆放。堆码高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

日期

## 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 11 月 18 日至 2022 年 12 月 9 日在 企业标准信息公共服务平台 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。



2022 年 12 月 19 日

李海艳

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 19 日