

# Q/YKM

## 云南楷美实业有限公司企业标准

Q/YKM 0002 S—2022

### 干制食用菌及其制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010454 S- 2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022 - 11 - 14 发布

2022 - 11 - 16 实施

云南楷美实业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的干制食用菌及其制品，是以牛肝菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、松茸菌、鸡油菌、北风菌、扫把菌、羊肚菌、竹荪、松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、平菇、蛹虫草、草菇、木耳、银耳、金耳、虎掌菌、老人头菌、鸡腿菇、白参、乳牛肝菌、姬松茸、金钱菇、冬菇、花菇、双孢菇、鹿茸菇、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干菌为原料，经挑选、整理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、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》、《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 2762-2022《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；其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南楷美实业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：蒋海建。

省食品安  
号: 53  
日期:

# 干制食用菌及其制品

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛肝菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、松茸菌、鸡油菌、北风菌、扫把菌、羊肚菌、竹荪、松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、平菇、蛹虫草、草菇、木耳、银耳、金耳、虎掌菌、老人头菌、鸡腿菇、白参、乳牛肝菌、姬松茸、金钱菇、冬菇、花菇、双孢菇、鹿茸菇、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干菌为原料，经挑选、整理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成的干制食用菌及其制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 按产品形态和加工工艺的不同分为：整菇干食用菌、切片干食用菌和食用菌粉。

3.2 按食用菌品种的不同分为：干制牛肝菌、干制奶浆菌、干制松茸菌、干制香菇、干制蛹虫草、干制平菇、干制草菇、干制竹荪、干制鸡枞、干制猴头菇、干制木耳、干制银耳、干制金耳、干制金针菇、干制青头菌、干制虎掌菌、干制扫把菌、干制羊肚菌、干制松露、干制鸡油菌、干制茶树菇、干制北风菌、干制老人头菌、干制鸡腿菇、干制白参、干制杏鲍菇、干制乳牛肝菌、干制姬松茸、干制干巴菌、干制金钱菇、干制冬菇、干制花菇、干制双孢菇、干制鹿茸菇、干制虎乳菌（虎乳菇）等可食用干菌。

3.3 按原料是否单一分为：单一型食用菌干制品和混合型食用菌干制品。

## 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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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。

全企业

1 9

年



表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该品种整菇或加工食用菌应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘上， 在自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有该品种食用菌应有的气味，无酸、臭、霉等异味。	
形 态	整菇形态基本完整，或加工食用菌应有的正常形态，野生 食用菌允许有少量虫眼。	
有害杂质	不得混入非食用菌。	

## 4.3 理化指标

应符合GB 7096的规定。

## 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg ≤	0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品) 0.8 (牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品) 0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品)(以干重计) 0.4 (其他食用菌干制品)	GB 5009.12
注： <sup>a</sup> 除木耳及其制品、银耳及其制品外，其余种类的干制食用菌按脱水率折算。		

## 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，按JJF 1070中规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4.8 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

标准备

月

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，总重不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经我厂质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

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

6.1.2 包装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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，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，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，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、本单位于 2022年10月10日至2022年10月14日 在本公司微信公众号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10月17日

蒋海建

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月17日