

Q/WDZ

文山市滇珍菌业有限公司企业标准

Q/WDZ 0001 S—2023

食用菌制品（菌汤包）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260008S-2023
备案日期: 2023年03月07日

云南省食品:
备案号: 53
备案日期:

2023-02-23 发布

2023-03-08 实施

文山市滇珍菌业有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌制品（菌汤包）是以两种或两种以上食用菌（羊肚菌、松茸、黑松露、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、干巴菌、黑虎掌菌、白参菌、红菇、白灵菇、竹荪、猴头菇、香菇、茶树菇、姬松茸、鹿茸菇、虫草花、平菇、杏鲍菇、黑皮鸡枞、滑子菇、木耳、白玉耳、鸡腿菇、姬菇、海鲜菇、白水耳、草菇、金针菇等）为主要原料，添加（或不添加）红枣、枸杞等料包，经选别、清洗、干燥、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，作为本企业组织生产、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》，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。

本标准由文山市滇珍菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪祥飞。

食用菌制品（菌汤包）

1 范围

本标准规定了食用菌制品（菌汤包）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以两种或两种以上食用菌（羊肚菌、松茸、黑松露、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、干巴菌、黑虎掌菌、白参菌、红菇、白灵菇、竹荪、猴头菇、香菇、茶树菇、姬松茸、鹿茸菇、虫草花、平菇、杏鲍菇、黑皮鸡枞、滑子菇、木耳、白玉耳、鸡腿菇、姬菇、海鲜菇、白水耳、草菇、金针菇等）为主要原料，添加（或不添加）红枣、枸杞等料包，经选剔、清洗、干燥、包装等工艺加工制成的食用菌制品（菌汤包）。

2 规范性引用文件

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

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	应具有本产品固有的色泽	随机取样品适量，置于白色清洁瓷盘内，于自然光线下，目测其色泽、组织形态，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	应具有产品固有的组织形态	
滋味和气味	应具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭	
杂质	无其他肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业标
6 S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3

3.4 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的要求。

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

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》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样基数不少于10kg，抽取600g样品（分装为6个独立包装），分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

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：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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。

4.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格。指标若有不合格项，可对留样进行复检，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 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

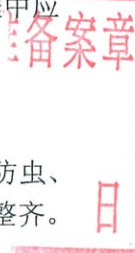
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。



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、本单位于 2023 年 2 月 27 日至 2023 年 3 月 3 日在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。

文山市滇珍菌业有限公司

备案单位（盖章）

2023 年 3 月 6 日



王群飞

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 3 月 6 日

