

Q/YYK

云南益康药业有限公司企业标准

Q/YYK 0002 S—2020

干制食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030115 S-2020
备案日期: 2020年09月29日

2020-09-28 发布

2020-09-29 实施

云南益康药业有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的干制食用菌是以新鲜食用菌或半干食用菌为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、拼配（或不拼配）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的非即食类干制食用菌。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、质量检验、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。

本标准由云南益康药业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈浩标、符仕顺。

食品:
号: 53
期:

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌产品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌或半干食用菌为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、拼配（或不拼配）、包装等工艺加工制成的非即食类干制食用菌。

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 根据产品使用的原料不同分为：干制人工食用菌和干制野生食用菌。

3.1.1 干制人工食用菌的产品可分为：双孢蘑菇、平菇、香菇、茶树菇、木耳、杏鲍菇、竹荪、蛹虫草、猴头菇、鸡油菌、大球盖菇、北风菌、姬松茸（干松茸）、牛肝菌、羊肚菌、黑虎掌等。

3.1.2 干制野生食用菌的产品可分为：鸡枞、干巴菌、松茸、块菌、羊肚菌、青头菌、牛肝菌、老人头、虎掌菌、竹荪、鸡油菌、奶浆菌、铜绿菌、谷熟菌等。

3.2 根据产品外观不同分为：片状干制食用菌、整菇干制食用菌。

3.3 干制食用菌按原料添加不同可分为：单一干制食用菌（香菇、木耳等）和混合类干制食用菌（以两种或两种以上混合的干制食用菌）：菌菇汤、七珍汤包等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应无污染、无霉变、无虫蛀，不得混有非食用菌，应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 DBS53/022 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

4.2 感官要求：

应符合GB 7096的规定。

4.3 理化指标

应符合GB 7096的规定。

4.4 污染物限量

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1的规定。

表1 污染物限量

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
---------------	---	-----	------------

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

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

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批次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，且总量不低于30kg,样品数量不少于2 kg(不少于20个最小包装)，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量。

5.4 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、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

5.5 判定规则

标准
—
月

检验结果中，若有任一项指标不合格时，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

案章

日

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》。



2020 年 09 月 10 日

陈浩标

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 09 月 10 日