

Q/YXY

麒麟云香源农民专业合作社联合社企业标准

Q/YXY 0001S—2020

干制食用菌

云
备
备

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030001 S-2020
备案日期: 2020 年 01 月 08 日

2019-12-11 发布

2020-01-08 实施

麒麟云香源农民专业合作社联合社 发布

前 言

我公司生产加工的干制食用菌是以半干食用菌为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、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。

本标准由麒麟云香源农民专业合作社联合社提出并起草。

本标准主要起草人：朱惠亮。

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）、包装等工艺加工制成的干制食用菌。

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、虫草花、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 生产用水：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。

安全

03

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的要求。

表1 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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。按JJF 1070中规定的方法检验。

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。

- 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；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，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

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。营养标识标签应符合GB 28050的规定。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。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01月02日

备案单位主要负责人（签字）

2020年01月02日