

Q/QHT

陆良红土食品有限公司企业标准

Q/QHT 0002 S—2021

代替 Q/QHT 0002 S-2018

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030100S-2021
备案日期: 2021年11月13日

云
备
案

2021-11-11 发布

2021-11-13 实施

陆良红土食品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的干制食用菌是以半干(或干制)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。

本标准代替Q/QHT 0002 S-2018《干制食用菌》。

本标准由陆良红土食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:顾双良。

省食
号:
日期:

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、检验规则以及标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以半干(或干制)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非即食干制食用菌。

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

3.1.1 干制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。

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

4.1.1 原辅料要求

4.1.2 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。

4.1.3 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:

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	具有相应品种形态,不得混有非食用菌	取被测样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅。
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种应有的气味	

安全

303

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.4

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3的规定。

表3 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 微生物限量

应符合GB 7096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,并按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制食用菌的规定。

4.9 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。

业标准备

S-

月

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，出厂检验项目按照相关规定执行。

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

检验结果中，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可以从同批产品中加倍抽样复检，对不合格项进行复检，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 7718 和 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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产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、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

章

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》。



2021年11月05日

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月05日