

Q/YSD

永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0001 S—2023

代替 Q/YSD 0001 S-2021

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0010 S-2023
备案日期: 2023年6月12日

云南省
备案
备案日

2023 - 06 - 12 发布

2023 - 06 - 15 实施

永仁野森达菌业有限公司 发布

前 言

我公司生产的干制食用菌，是以新鲜食用菌为原料，经清洗、挑选、切片（或不切片）、低温冷冻（或不低温冷冻）、干燥、粉碎（或不粉碎）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺加工制成。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》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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定制定，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。

本标准代替 Q/YSD 0001 S-2021《干制食用菌》。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊海宽 张劲松 雷金雨 杨有平 熊源华

干制食用菌

1 范围

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

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经清洗、挑选、切片（或不切片）、低温冷冻（或不低温冷冻）、干燥、粉碎（或不粉碎）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成的干制食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 根据食用菌的种类不同分为：松露、松茸、香菇、木耳、牛肝菌、猴头菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、鸡腿菇、北风菌、白参、羊肚菌、鸡枞菌、青头菌、虎掌菌、鸡油菌、干巴菌、奶浆菌、老人头、竹荪、虫草花、滑子菇、鹿茸菇、姬松茸、平菇、银耳、金耳、大红菌、花菇、黑皮鸡枞、灰树花等。

3.2 根据产品形态不同分为：整菇、干片、食用菌粉。

3.3 根据产品加工工艺不同分为：烘干、冻干。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应新鲜、无污染、无霉变、腐烂，不得混有非食用菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	整 菇	干 片	食 用 菌 粉	
组织形态	菇形正常、规整。	菇形较整齐、厚薄较均匀。	均匀粉状。	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下，
色 泽	具有相应食用干菌应有的色泽。			

食品安全企业标
第 5323 S-
月： 年

气 味	具有相应食用菌固有的香味、无异味。	目测、鼻嗅的方法。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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	≤ 12.0 13.0(香菇)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
二氧化硫	应符合GB 2760的规定	GB 5009.34
^a 仅适用于银耳、金耳干制品。		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 松茸及其制品应符合 DBS 53/022 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

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品)	GB 5009.12
	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 (食用菌及其制品)	
注: ^a 脱水率按 90%计算。公式: 折算值=实测值×(1-90%)		

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7096 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照 JJF 1070规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 食品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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取不少于 2 kg (不少于20个最小包装) 样品, 抽样基数为30 kg (不少于100个最小包装), 将抽取的样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格, 并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者, 亦进行型式检验:

- a) 当原料、配方、主要生产工艺、主要生产设备发生较大改变, 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。

5.5 判定规则

检验结果中, 若微生物指标有任一不合格项的, 则判定该指标为不合格品; 其他指标, 有任意一项不合格时, 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 产品销售的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全标准的要求和规定, 封口严密, 包装牢固。

备案章

日

6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、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。产品堆放应离墙离地。

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5月10日至2023年6月1日在企业标准信息公共服务平台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。



熊海亮

备案单位主要负责人(签字)

2023年6月12日

2023年6月12日