

Q/GFY

古风（云南）实业有限责任公司企业标准

Q/GFY 0001 S—2023

干制食用菌及制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010133 S-2023

备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023-04-17 发布

2023-04-19 实施

古风（云南）实业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的干制食用菌及制品，是以牛肝菌、羊肚菌、竹荪、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、金耳、青头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌为主要原料，添加或不添加枸杞、大枣、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、葛根、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、龙眼肉（桂圆）、葡萄干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、鲜白茅根、椰子肉、甘蔗、冰糖等辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装）或不拼配（单一食用菌），再配以或不配以食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、食用菌粉包、调味油包等）、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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由古风（云南）实业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨卓旋。

食品
号: 53
期:

干制食用菌及制品

1 范围

本标准规定了干制食用菌及制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛肝菌、羊肚菌、竹荪、鸡油菌、松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、金耳、青头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌为主要原料，添加或不添加枸杞、大枣、山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、地参、葛根、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、龙眼肉（桂圆）、葡萄干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海参、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、鲜白茅根、椰子肉、甘蔗、冰糖等辅料，经原辅料处理、调配、干燥或不干燥、经两种或两种以上原辅料混合拼配（拼配产品也可单独封装后拼配包装）不或拼配（单一食用菌），再配以或不配以食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、食用菌粉包、调味油包等）、包装等工艺加工制成的干制食用菌及制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 按加工工艺和使用原辅料的不同分为：整菇干食用菌、切片干食用菌、食用菌粉、食用菌制品（菌汤包）。

3.2 按食用菌品种的不同分为：干制香菇、干制蛹虫草、干制平菇、干制草菇、干制竹荪、干制牛肝菌、干制鸡枞、干制猴头菇、干制木耳、干制银耳、干制金耳、干制金针菇、干制青头菌、干制虎掌菌、干制扫把菌、干制羊肚菌、干制松露、干制鸡油菌、干制茶树菇、干制北风菌、干制老人头菌、干制鸡腿菇、干制白参、干制杏鲍菇、干制乳牛肝菌、干制姬松茸、干制干巴菌、干制金钱菇、干制冬菇、干制花菇、干制双孢菇、干制鹿茸菇等可食用干菌。

3.3 按原料是否单一分为：单一型食用菌干制品和混合型食用菌干制品。

3.4 按是否添加辅料调味分为：干制食用菌和食用菌汤包。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 牛肝菌、竹荪、羊肚菌、鸡油菌、姬松茸、杏鲍菇、香菇、茶树菇、草菇、黄金菇、鹿茸菇、蛹虫草、猴头菇、平菇、鸡枞菌、木耳、银耳、金耳、青头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.2 松茸菌：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.3 山药、山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质、地参、胡萝卜、白萝卜等蔬菜干制品、玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、苦瓜片、椰子肉、甘蔗等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.4 葡萄干、桑椹干、苹果干、雪梨干、无花果干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 4.1.5 生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 4.1.6 红豆、黑豆、白芸豆、赤小豆、玉米、荞麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.7 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.10 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.11 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.12 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.13 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.14 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.15 白砂糖、红糖、冰糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.16 食用盐：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.17 味精：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.18 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 4.1.19 复合调味粉包、复合调味酱包：应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 4.1.20 食用菌粉包：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.21 调味油包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.22 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.23 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。

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
色 泽	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态，食用菌菇体上允许有少量虫眼。	
气味与滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

单一型食用菌制品应符合GB 7096的规定，其他食用菌制品应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	15.0 (混合型食用菌干制品) 20.0 (添加辅料制品不含调味料包) 35.0 (添加辅料制品含有调味料包)	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	3 (仅限调味油包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	0.25 (仅限调味油包)	GB 5009.227
米酵菌酸, mg/kg	0.25 (仅限于银耳及其制品)	GB 5009.189

4.4 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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品) 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 (其他食用菌干制品)	GB 5009.12
注 ^a 除木耳及其制品、银耳及其制品外，其余种类的干制食用菌及其制品按脱水率折算。		

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装且总量不低于 2kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外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的食品安全标准和有关规定，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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，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，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



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 03 月 13 日至 2023 年 03 月 20 日 在本公司微信公众号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。



备案单位（盖章）

2023年 3月 21日

杨卓俊

备案单位主要负责人（签字）

2023年 3月 21日