

Q/YHD

云南鸿鼎实业有限公司企业标准

Q/YHD 0002 S—2023

食用菌制品（菌汤包）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010305 S—2023

备案日期: 2023 年 07 月 31 日

2023 - 07 - 31 发布

2023 - 08 - 02 实施

云南鸿鼎实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌制品（菌汤包），是以羊肚菌、牛肝菌、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、竹荪、猴头菇、平菇、木耳、银耳、金耳、白参菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、老人头菌、鸡枞菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等干制食用菌为主要原料，添加或不添加生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、黄花菜、地参、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、龙眼肉（桂圆）、大枣、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、铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、天麻、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。根据相关法律法规制定本标准，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 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。

本标准由云南鸿鼎实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毕志雄。

省食品
号: 53
期:

食用菌制品（菌汤包）

1 范围

本标准规定了食用菌制品（菌汤包）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以羊肚菌、牛肝菌、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、竹荪、猴头菇、平菇、木耳、银耳、金耳、白参菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、老人头菌、鸡枞菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等干制食用菌为主要原料，添加或不添加生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，山药、白果、茯苓、莲子、玉竹、山楂、木瓜、薏苡仁、芡实、百合、黄花菜、地参、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、枸杞、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、龙眼肉（桂圆）、大枣、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、铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、天麻、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的食用菌制品（菌汤包）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 羊肚菌、牛肝菌、松茸菌、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、竹荪、猴头菇、平菇、木耳、银耳、金耳、白参菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、老人头菌、鸡枞菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等干制食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。

3.1.2 山药、大枣、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、黄花菜等蔬菜干制品、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、甘蔗等辅料：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。

3.1.3 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。

3.1.4 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。

3.1.5 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。

3.1.6 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 的规定。

- 3.1.7 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。
- 3.1.8 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.9 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.10 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.11 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.12 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.14 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 3.1.15 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.16 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.17 食用盐：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.18 味精：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.19 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 3.1.20 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。
- 3.1.21 食用菌粉包：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 3.1.22 调味油包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.23 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.24 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。

3.2 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。	

3.3 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	≤ 20.0（不含调味料包检测） 35.0（混合调味料包检测）	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（仅限于含银耳的产品）	GB 5009.189

3.4 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（以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为主料的产品） 0.8（以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品为主料的产品） 0.8（木耳及其制品、银耳及其制品）（以干重计） 0.4（以其他食用菌干制品为主料的产品）	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。		

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

4.3 所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 袋（瓶）， 抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

4.4 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。

4.5 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。

4.6 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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：

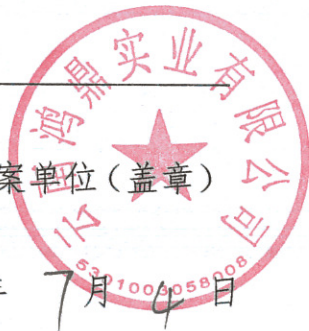
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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 06 月 26 日至 2023 年 07 月 03 日 在 食策咨询微信公众号 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 7月 4日

梁志雄

备案单位主要负责人（签字）

2023年 7月 4日