

Q/YJS

云南菌首商贸有限公司企业标准

Q/YJS 0002 S—2023

食用菌制品（食用菌粉）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010302 S—2023

备案日期: 2023 年 07 月 26 日

2023 - 07 - 26 发布

2023 - 07 - 28 实施

云南菌首商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌制品（食用菌粉），是以牛肝菌、鸡油菌、松茸菌、鸡枞菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、姬松茸、羊肚菌、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、老人头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌为原料，经原料预处理、干燥或不干燥、混合或不混合、制粉、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。

本标准由云南菌首商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨兴美。

省食品安

号: 530

期:

食用菌制品（食用菌粉）

1 范围

本标准规定了食用菌制品（食用菌粉）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、鸡油菌、松茸菌、鸡枞菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、姬松茸、羊肚菌、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、老人头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等可食用干制食用菌为原料，经原料预处理、干燥或不干燥、混合或不混合、制粉、包装等工艺加工制成的食用菌制品（食用菌粉）。

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

根据使用原料的不同分为：单一型食用菌粉、混合型食用菌粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牛肝菌、鸡油菌、鸡枞菌、松茸菌、干巴菌、青头菌、北风菌、奶浆菌、姬松茸、羊肚菌、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、老人头菌、虎掌菌、虎乳菌（虎乳菇）等食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。

4.1.2 生产加工用水：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	呈均匀的细小颗粒状或细小颗粒与粉末状混合体。	
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

应符GB 7096的规定。

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2的规定。

表2 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、榛蘑及其制品) 0.8 (牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及其制品) 0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品)(以干重计) 0.4 (其他食用菌及其制品)	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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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。

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》。

四、本单位于 2023 年 06 月 25 日至 2023 年 06 月 30 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）

杨兴美

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 1 日

2023 年 7 月 1 日