

Q/YSH

云南苏汇食品有限公司企业标准

Q/YSH 0005 S—2023

食用菌制品（菌汤包）

云南省食品生产
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040024S-2023
备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023-04-17 发布

2023-04-19 实施

云南苏汇食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌制品（菌汤包）是以两种或两种以上的食用菌为主要原料，添加（或不添加）红枣、枸杞等料包，经挑选预处理、切片（或不切片）、干燥（或不干燥）、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，作为本企业组织生产、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》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南苏汇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨月树。

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、运输和储存。
本标准适用于以两种或两种以上的食用菌为主要原料，添加（或不添加）红枣、枸杞等料包，经挑选预处理、切片（或不切片）、干燥（或不干燥）、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

本标准中引用的文件对于本标准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 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	应具有本产品应有的色泽	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	应具有产品固有的组织形态	
滋味和气味	应具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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 ≤	13.0	GB 5009.3

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（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 农药残留限量

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，按照 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的规定。

3.9 食品生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取、抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分为两份，1 份用于检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

4.4 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规定的全部项目，有下列情况之一时，亦进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 检验规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，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 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、无异味的库房内；并有防尘、防蝇、防虫、防暑设施；产品离地、离墙堆放；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



云南省食品
备案号:53
备案日期:

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 04 月 04 日至 2023 年 04 月 12 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。



备案单位（盖章）

杨月树

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 04 月 13 日

2023 年 04 月 13 日