

# Q/YSJ

## 云南拾君季生物科技有限公司企业标准

Q/YSJ 0001 S—2023

### 食用菌及其制品

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010364 S-2023  
备案日期: 2023 年 8 月 30 日

2023-08-30 发布

2023-09-01 实施

云南拾君季生物科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的食用菌及其制品，是以美味牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、红乳牛肝菌、黑乳牛肝菌、松茸、羊肚菌、双孢蘑菇、巴西蘑菇（姬松茸）、香菇、茶树菇、鲍鱼菇、平菇、金针菇、竹荪、草菇、猴头菇、杏鲍菇、球盖菇、黑虎掌、鸡枞菌、青冈菌、大白口蘑、鸡腿菇、鸡油菌、松露、黑木耳、绣球菌、金顶侧耳、白黄侧耳、滑菇、松蘑、榛蘑、青头菌、多汁乳菇（奶浆菌）、鹿茸菇、谷熟菌、海鲜菇、灰树花、真姬菇、银耳、獐头菌、白玉菇、蛹虫草等其中的一种或多种为主要原料，辅以或不辅以枸杞、红枣、食用盐、白糖、食用植物油、味精、食用淀粉、酵母加工制品、食品添加剂等中的一种或多种；经选料、去杂、解冻或不解冻、清洗或不清洗、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、分选或不分选、切片或不切片、腌渍或不腌渍、炒制或不炒制、熬制或不熬制、调配或不调配、包装、冷冻或不冷冻、杀菌或不杀菌等工艺而成。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。

本标准由云南拾君季生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：纪玉莉。

食品  
号: 53  
期:

# 食用菌及其制品

## 1 范围

本标准规定了食用菌及其制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以美味牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、红乳牛肝菌、黑乳牛肝菌、松茸、羊肚菌、双孢蘑菇、巴西蘑菇（姬松茸）、香菇、茶树菇、鲍鱼菇、平菇、金针菇、竹荪、草菇、猴头菇、杏鲍菇、球盖菇、黑虎掌、鸡枞菌、青冈菌、大白口蘑、鸡腿菇、鸡油菌、松露、黑木耳、绣球菌、金顶侧耳、白黄侧耳、滑菇、松蘑、榛蘑、青头菌、多汁乳菇（奶浆菌）、鹿茸菇、谷熟菌、海鲜菇、灰树花、真姬菇、银耳、獐头菌、白玉菇、蛹虫草等其中的一种或多种为主要原料，辅以或不辅以枸杞、红枣、食用盐、白糖、食用植物油、味精、食用淀粉、酵母加工制品、食品添加剂等中的一种或多种；经选料、去杂、解冻或不解冻、清洗或不清洗、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、分选或不分选、切片或不切片、腌渍或不腌渍、炒制或不炒制、熬制或不熬制、调配或不调配、包装、冷冻或不冷冻、杀菌或不杀菌等工艺制成的食用菌及其制品。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 美味牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、红乳牛肝菌、黑乳牛肝菌、松茸、羊肚菌、双孢蘑菇、巴西蘑菇（姬松茸）、香菇、茶树菇、鲍鱼菇、平菇、金针菇、竹荪、草菇、猴头菇、杏鲍菇、球盖菇、黑虎掌、鸡枞菌、青冈菌、大白口蘑、鸡腿菇、鸡油菌、松露、黑木耳、绣球菌、金顶侧耳、白黄侧耳、滑菇、松蘑、榛蘑、青头菌、多汁乳菇（奶浆菌）、鹿茸菇、谷熟菌、海鲜菇、灰树花、真姬菇、银耳、獐头菌、白玉菇、蛹虫草等食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.7 酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有本产品固有的色泽。	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状。	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质、无霉变。	

### 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)		
香菇干制品	≤ 13	GB 5009.3
其他食用菌干制品（不含红枣、枸杞）	≤ 12	
其他食用菌干制品（含有红枣、枸杞等辅料中的一种或两种）	≤ 16	
其他食用菌制品（干制食用菌除外）	≤ 90	
灰分/(g/100g)		
干制食用菌	≤ 8.0	GB 5009.4
干制食用菌（该产品加入食用盐调配时）	≤ 40.0	
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3（仅限含油产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅限含油产品）	GB 5009.227

### 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 <sup>a</sup> （以Pb计），mg/kg ≤	0.24（以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌制品为主料的产品） 0.8（以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌制品为主料的产品） 0.8（以木耳及其制品、银耳及其制品为主料的产品）（以干重计） 0.4（以其他食用菌及其制品为主料的产品）	GB 5009.12
注 <sup>a</sup> 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 微生物限量

即食食用菌及其制品微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	30				GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；表中“m=0/25g”代表“不得检出每 25g。”

### 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

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。

### 4.3 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。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下，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：

- 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项

目指标有不合格项时，可用留样进行复检，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

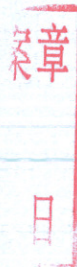
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 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07月31日至2023年08月04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。



范玉莉

备案单位主要负责人(签字)

2023年8月6日