

Q/NYX

南华县云仙茶业有限公司企业标准

Q/NYX 0001 S—2023

食用菌代用茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0049 S-2023
备案日期: 2023 年 12 月 11 日

云南省食品
备案号: !
备案日期:

2023-12-11 发布

2023-12-14 实施

南华县云仙茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的食用菌代用茶是以食用菌灵芝为原料，经原料挑选、清洗、干燥、打碎、烘干、压饼、包装等工序过程制成的类似茶叶冲泡（浸泡）方式，供人们饮用的代用茶。根据相关法律法规的规定，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》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由南华县云仙茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈楚芬。

食用菌代用茶

1 范围

本标准规定了食用菌代用茶的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。
本标准适用于以食用菌灵芝为原料，经原料捡选、清洗、干燥、打碎、烘干、压饼、包装等工序过程制成的类似茶叶冲泡（浸泡）方式，供人们饮用的代用茶。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 灵芝：应符合 GB 7096 的有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	指 标	检验方法
色 泽	具有本品固有色泽，冲泡后呈本品固有汤色，汤色清亮。	取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、品尝。
形 态	具有本品应有形态，无霉变。	
气味、滋味	具有本品特有的香味、无异味。	
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。

安全企业标准
23 S-
年 月

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
水分, g/100g	≤	15.0		GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	10.0		GB 5009.4
二氧化硫, (mg/kg)	≤	100		GB 5009.34

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	≤	4.0		GB 5009.12

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取。抽样基数的总重量不低于5 kg，抽取不少于 2 个独立包装样品，样品总量不得少于600 g，分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验为每半年一次，型式检验的项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上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。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不符合本标准要求的，判该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准要求的，可以用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

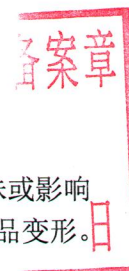
包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应要避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。运输时应轻拿轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破损和产品变形。严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、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，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11月13日至2023年11月18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。

南华县云仙茶业有限公司

备案单位（盖章）

2023年11月20日

陈美芬 

备案单位主要负责人（签字）

2023年11月20日