

Q/YDY

云南滇野健康产业发展有限公司企业标准

Q/YDY 0002 S—2024

干制食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010141 S-2024
备案日期: 2024 年 03 月 13 日

2024 - 03 - 13 发布

2024 - 03 - 15 实施

云南滇野健康产业发展有限公司

发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以松茸、牛肝菌(黑牛肝菌、美味牛肝菌、白牛肝菌、黄牛肝菌)、羊肚菌、青头菌、松露(块菌)、虎掌菌、奶浆菌、干巴菌、茶树菇、鸡枞、鸡油菌、大红菌(菇)、香菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、冬菇、花菇、平菇、金钱菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、金耳、蛹虫草、猴头菇、姬松茸、木耳(黑木耳、云耳、东北小木耳)、银耳、金针菇、竹荪、北风菌、青冈菌、鹿茸菌、老人头菌、铜绿菌、谷熟菌等食用菌等为原料,经挑选、清理、分切或不分切、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成。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。

本标准由云南滇野健康产业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:张海。

食品安
号: 530
期:

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以松茸、牛肝菌(黑牛肝菌、美味牛肝菌、白牛肝菌、黄牛肝菌)、羊肚菌、青头菌、松露(块菌)、虎掌菌、奶浆菌、干巴菌、茶树菇、鸡枞、鸡油菌、大红菌(菇)、香菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、冬菇、花菇、平菇、金钱菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、金耳、蛹虫草、猴头菇、姬松茸、木耳(黑木耳、云耳、东北小木耳)、银耳、金针菇、竹荪、北风菌、青冈菌、鹿茸菌、老人头菌、铜绿菌、谷熟菌等食用菌等为原料,经挑选、清理、分切或不分切、干燥、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的干制食用菌。

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

3.1 根据使用食用菌原料不同分为:松茸、牛肝菌(黑牛肝菌、美味牛肝菌、白牛肝菌、黄牛肝菌)、羊肚菌、青头菌、松露(块菌)、虎掌菌、奶浆菌、干巴菌、茶树菇、鸡枞、鸡油菌、大红菌(菇)、香菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、冬菇、花菇、平菇、金钱菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、金耳、蛹虫草、猴头菇、姬松茸、木耳(黑木耳、云耳、东北小木耳)、银耳、金针菇、竹荪、北风菌、青冈菌、鹿茸菌、老人头菌、铜绿菌、谷熟菌等食用菌。

3.2 根据生产加工工艺不同分为:食用菌干菌、片状食用菌、条状食用菌、丁状食用菌、食用菌粉和混合食用菌(或混合食用菌粉)。

3.3 根据食用方法不同分为:即食类产品、非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌:新鲜食用菌应菇形完整、无污染、无霉变,应符合 GB 7096 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及有关规定,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
	干制牛肝菌	其他干制食用菌	
色 泽	具有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。
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味。		
状 态	有相应产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，牛肝菌干菌、片状牛肝菌、条状生肝菌、丁状牛肝菌有虫道。	具有相应产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀。	

4.3 理化指标

应符合 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(以Pb计),mg/kg ≤	0.24 (限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为原料的产品) 0.8 (限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为原料的产品) 0.8 (限以木耳、银耳为原料的产品) (以干重计) 0.4 (以其他食用菌为原料的产品)	GB 5009.12
注：除木耳、银耳外，其他干制食用菌污染物限量均可以按脱水率折算。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

即食类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于2kg，分成两份，一份检验，一份留样备检出厂检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a)当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、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，成品应贮存在清洁、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。

案章

日

备案单位承诺书

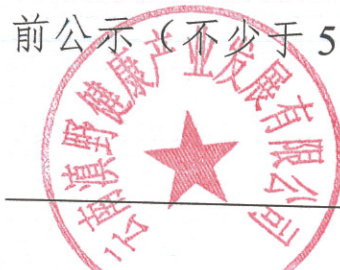
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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 2024 年 02 月 19 日至 2024 年 02 月 23 日在 企业标准备案信息平台 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）

张海

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 3 月 1 日

2024 年 3 月 1 日