

Q/HHG

云南红河谷农业发展有限公司企业标准

Q/HHG 0005 S—2024

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040035S-2024
备案日期: 2024年 08月 07日

2024-08-07 发布

2024-08-09 实施

云南红河谷农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以食用菌干为主要原料，添加或不添加可食用植物的花、茎（根）、叶、果（实）等辅料或提取物中一种或几种，经挑选、切片或不切片、拼配或不拼配、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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和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

本文件由云南红河谷农业发展有限公司提出、起草并解释。

本文件主要起草人：高怀。

案章

日

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、运输和贮存。

本文件适用于以食用菌干为主要原料，添加或不添加可食用植物的花、茎（根）、叶、果（实）等辅料或提取物中一种或几种，经挑选、切片或不切片、拼配或不拼配、包装等工艺加工制成的非即食干制食用菌制品。

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

按产品原料不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 可食用植物的花、茎（根）、叶、果（实）：应无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	取适量试样置于白色瓷盘中在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
状 态	具有该产品应有的状态，无霉变，无虫蛀	

4.3 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	GB5009.3
	银耳干制品	15	
	其他食用菌菇干制品	12	
米酵菌酸，mg/kg ≤	银耳及其制品	0.25	GB/T 5009.189

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 ≤	双孢菇、平菇、香菇、榛蘑	0.24	GB 5009.12
	牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇	0.8	
	木耳、银耳	0.8（干重计）	
	其它食用菌及其制品	0.4	

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个包装，随机抽取18个包装，抽取的样品分成2份，1份用于检验，另1份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式试验

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全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时
- 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，若有任一项指标不合格，可以用留样进行复检，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 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 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

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



云南省食品
备案号:5
备案日期:

备案单位承诺书

本食品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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

云南红河谷农业发展有限公司

高怀



备案单位主要负责人（签字）高怀

2024年 8月 6日

2024年 8月 6日