

# Q/KHK

## 昆明恒康食品有限公司企业标准

Q/KHK 0003 S—2020

### 食用菌制品

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010366 S-2020

备案日期: 2020 年 12 月 21 日

2020 - 12 - 21 发布

2020 - 12 - 23 实施

昆明恒康食品有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的食用菌制品是以新鲜食用菌（野生菌类：牛肝菌、松茸、竹荪、鸡枞菌、猴头菇、金针菇、青头菌、虎掌菌、扫把菌、羊肚菌、松露、鸡油菌、猴头菇、老人头菌、白参、乳牛肝菌、金钱菇、冬菇、花菇、奶浆菌、干巴菌、桂花菌等；人工菌类：草菇、平菇、香菇、鸡腿菇、木耳、银耳、茶树菇、北风菌、杏鲍菇等）中的一种为原料，经挑选、清理、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品国家安全标准 食用菌及其制品》、DBS53/ 022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》和GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明恒康食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈守忠、郑喜平。

食品安

号: 5301

期:



## 食用菌制品

### 1 范围

本标准规定了食用菌制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌（野生菌类：牛肝菌、松茸、竹荪、鸡枞菌、猴头菇、金针菇、青头菌、虎掌菌、扫把菌、羊肚菌、松露、鸡油菌、猴头菇、老人头菌、白参、乳牛肝菌、金钱菇、冬菇、花菇、奶浆菌、干巴菌、桂花菌等；人工菌类：草菇、平菇、香菇、鸡腿菇、木耳、银耳、茶树菇、北风菌、杏鲍菇等）中的一种为原料，经挑选、清理、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装等工艺制成的食用菌制品。

### 2 规范性引用文件

本标准所列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 按形状的不同分为整菇、块状食用菌、片状食用菌、丁状食用菌。

3.2 按食用菌品种的不同分为：牛肝菌、松茸、竹荪、鸡枞菌、猴头菇、金针菇、青头菌、虎掌菌、扫把菌、羊肚菌、松露、鸡油菌、猴头菇、老人头菌、白参、乳牛肝菌、金钱菇、冬菇、花菇、奶浆菌、干巴菌、桂花菌、草菇、平菇、香菇、鸡腿菇、木耳、银耳、茶树菇、北风菌、杏鲍菇等。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 牛肝菌、松竹荪、鸡枞菌、猴头菇、金针菇、青头菌、虎掌菌、扫把菌、羊肚菌、松露、鸡油菌、猴头菇、老人头菌、白参、乳牛肝菌、金钱菇、冬菇、花菇、奶浆菌、干巴菌、桂花菌、草菇、平菇、香菇、鸡腿菇、木耳、银耳、茶树菇、北风菌、杏鲍菇等食用菌：应无霉变、无杂菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.1.3 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。

#### 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  | 具有相应品种食用菌速冻后应有的色泽。        | 取适量样品置于洁净的白瓷盘上，<br>在自然光下目视、鼻嗅。 |
| 形 态  | 整菇形态基本完整，片菇、丁状、块菇大小基本一致。  |                                |
| 气 味  | 具有该品种食用菌应有的气味，无异味。        |                                |
| 有害杂质 | 不得混入非食用菌、其他杂菌，无肉眼可见的外来杂质。 |                                |

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目                       | 指 标    | 检验方法        |
|---------------------------|--------|-------------|
| 米酵菌酸 <sup>a</sup> , mg/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.189 |
| <sup>a</sup> 仅限银耳         |        |             |

4.4 污染物限量

应符合GB2762、DBS53/022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 | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

4.5 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 冷冻食用菌和藻类的规定。

4.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

示准备案  
-  
月



从同一批次中随机抽取，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不低于30kg，不少于20个独立包装，样品总重量不得少于5kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品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，出厂检验项目应符合《速冻食品生产许可证审查细则》的有关规定。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下每年进行两次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，必须进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 预包装食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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、不得得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；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

原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。



## 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》。

\_\_\_\_\_  
备案单位（盖章）

2020年12月15日

\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

2020年12月15日