

Q/YHA

云南惠安食品有限公司企业标准

Q/YHA 0002 S—2020

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010329S-2020
备案日期: 2020年12月10日

云南省
备案
备案

2020-12-10 发布

2020-12-12 实施

云南惠安食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以野生干食用菌[羊肚菌、松茸、牛肝菌、鸡油菌、青头菌、北风菌、虎掌菌、块菌(松露)、鸡枞菌、干巴菌、奶浆菌、老人头菌、乳牛肝菌、木耳、香菇等]为主要原料,经分选、干燥(或不干燥)、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本企业标准,作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定,其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南惠安食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人: 陈红

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、运输和贮存。
本标准适用于以野生干食用菌[羊肚菌、松茸、牛肝菌、鸡油菌、青头菌、北风菌、虎掌菌、块菌(松露)、鸡枞菌、干巴菌、奶浆菌、老人头菌、乳牛肝菌、木耳、香菇等]为主要原料,经分选、干燥(或不干燥)、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 产品分类及规格

3.1 按成型形状的不同分为:整菇干食用菌和切片干食用菌。

3.2 按食用菌原料的不同分为:羊肚菌、松茸、牛肝菌、鸡油菌、青头菌、北风菌、虎掌菌、块菌(松露)、鸡枞菌、干巴菌、奶浆菌、老人头菌、乳牛肝菌、木耳、香菇等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 羊肚菌、松茸、牛肝菌、鸡油菌、青头菌、北风菌、虎掌菌、块菌(松露)、鸡枞菌、干巴菌、奶浆菌、老人头菌、乳牛肝菌、木耳、香菇:应无毒、无污染、无腐烂变质、不得混有非食用杂菌,并应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 生产加工用水:应符合 GB5749 的规定。

4.1.3 松茸:应符合 DBS 53/022 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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品与白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅。
气 味	具有相应品种应有的香味,无异味。	
形 态	具有与原料食用菌相符的商品外形。	

4.3 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≤	0.8	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合标准GB 2763的规定。

4.5 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中规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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

应符合《蔬菜制品生产许可证审查细则》的规定。

5.3 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。

5.4 型式检验

正常情况下，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。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，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 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食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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《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》。

云南惠安食品有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 12 月 02 日

陈以

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 12 月 02 日