

Q/HXL

昆明鸿兴利商贸有限公司企业标准

Q/HXL 0001 S—2021

代替 Q/HXL 0001 S-2018

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: 53010155 S- 2021
备案日期: 2021 年 05 月 12 日

2021 - 05 - 12 发布

2021 - 05 - 14 实施

昆明鸿兴利商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以香菇、蛹虫草、平菇、草菇、竹荪、牛肝菌、鸡枞、猴头菇、木耳、银耳、金耳、金针菇、青头菌、虎掌菌、扫把菌、羊肚菌、松露、鸡油菌、茶树菇、北风菌、老人头菌、鸡腿菇、白参、杏鲍菇、乳牛肝菌、姬松茸、干巴菌、金钱菇、冬菇、花菇、双孢菇、鹿茸菇等可食用干菌为原料，经分选、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、分切（或不分切）、粉碎或不粉碎、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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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。

本标准代替Q/HXL 0001 S-2018《食用菌干制品》。

本标准由昆明鸿兴利商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵秋余、李丽蓉。

省食品
号: 53
日期:

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、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以香菇、蛹虫草、平菇、草菇、竹荪、牛肝菌、鸡枞、猴头菇、木耳、银耳、金耳、金针菇、青头菌、虎掌菌、扫把菌、羊肚菌、松露、鸡油菌、茶树菇、北风菌、老人头菌、鸡腿菇、白参、杏鲍菇、乳牛肝菌、姬松茸、干巴菌、金钱菇、冬菇、花菇、双孢菇、鹿茸菇等可食用干菌为原料，经分选、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、分切（或不分切）、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 按产品形态和加工工艺的不同分为：整菇干食用菌、切片干食用菌和食用菌粉。
- 3.2 按食用菌品种的不同分为：干制香菇、干制蛹虫草、干制平菇、干制草菇、干制竹荪、干制牛肝菌、干制鸡枞、干制猴头菇、干制木耳、干制银耳、干制金耳、干制金针菇、干制青头菌、干制虎掌菌、干制扫把菌、干制羊肚菌、干制松露、干制鸡油菌、干制茶树菇、干制北风菌、干制老人头菌、干制鸡腿菇、干制白参、干制杏鲍菇、干制乳牛肝菌、干制姬松茸、干制干巴菌、干制金钱菇、干制冬菇、干制花菇、干制双孢菇、干制鹿茸菇等可食用干菌。
- 3.3 按原料是否单一分为：单一型食用菌干制品和混合型食用菌干制品。

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 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
色 泽	具有该品种整菇或加工食用菌应有的正常色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘上， 在自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有该品种食用菌应有的气味，无酸、臭、霉等异味	
形 态	整菇形态基本完整，或加工食用菌应有的正常形态	
有害杂质	不得混入非食用菌	

4.3 理化指标

应符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 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：^a按90%脱水率折算，折算值=实测值×(1-90%)。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763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，并按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干制食用菌的规定。

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

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装且总量不低于 2kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

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：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，如有任一项指标不合格时，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的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、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、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，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，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，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。

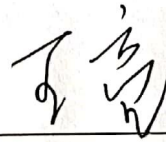
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。



备案单位(盖章)

2021年4月25日



备案单位主要负责人(签字)

2021年4月25日