

Q/SSJ

云南食尚家食品有限公司企业标准

Q/SSJ 0002 S—2021

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010009 S-2021
备案日期: 2021年1月14日

云南
备案
备案

2021-01-14 发布

2021-01-16 实施

云南食尚家食品有限公司

发布

前言

我公司生产的干制食用菌是以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)的其中一种或几种为原料,经挑选、清洗、分切(或不分切)、干燥(或不干燥)、混合(或不混合)、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》和DBS53/022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》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。

本标准由云南食尚家食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:董玉华。

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、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)的其中一种或几种为原料,经挑选、清洗、分切(或不分切)、干燥(或不干燥)、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 按产品外观形态不同分为:整菇食用菌、切片干食用菌和粉末食用菌。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳、牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌:应无污染、无毒、无腐烂变质、不得混入非食用杂菌,并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 生产用水: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和有关规定,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
组织形态	食用菌干菌:菇形基本完整。食用菌干片:片状或块状、形状较整齐、厚薄较均匀。食用菌粉:粉状。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅。
色泽	具有相应食用干菌固有的色泽。	
滋味气味	具有相应食用干菌固有的香气,无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

干制松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。除松茸外的其他干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.4 污染物限量

干制松茸：应符合 DBS 53/022 的规定，除松茸外其他干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

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

4.5 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食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

应符合《蔬菜制品生产许可审查细则》。

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，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时者，亦进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；

业标准
S-
月

4.3 理化指标

干制松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。除松茸外的其他干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.4 污染物限量

干制松茸：应符合 DBS 53/022 的规定，除松茸外其他干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

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

4.5 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食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

应符合《蔬菜制品生产许可审查细则》。

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，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时者，亦进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；

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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。



备案单位（盖章）

2021年 1月 4日

董玉华

备案单位主要负责人（签字）

2021年 1月 4日