

71-73

Q/MST

楚雄名膳堂食品有限公司企业标准

Q/MST 0001 S—2020

食用菌制品

云南省食品安全企业标准备案
备案号: 53230071 S-2020
备案日期: 2020年12月15日

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

2020 - 12- 16 发布

2020 - 12 - 18 实施

楚雄名膳堂食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的食用菌制品是以新鲜食用菌为原料，经原料验收、分级、清洗、盐渍、干燥等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、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》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。

本标准由楚雄名膳堂食品有限公司提出起草并解释。

本标准起草人：许建坤

食用菌制品

1 范围

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

本标准适用于以新鲜食用菌为原料、经原料验收、分级、清洗、盐渍、干燥等工艺加工制成的食用菌制品。

2 规范性引用文件

下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 根据生产原料不同分为：

3.1.1 野生食用菌：牛肝菌、松茸、虎掌菌、羊肚菌、冬菇、猴头菇等。

3.1.2 人工食用菌：平菇、香菇、木耳、白蘑菇等。

3.2 根据加工工艺不同分为：

3.2.1 盐渍：经漂烫、冷却、盐渍制成的食用菌。

3.2.2 干片：以自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥制成的食用菌。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜食用菌：应菇型完整、无污染、无霉变、不得混入非食用杂菌，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 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原料：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。

全企业标准
S-
年 月

表 1 感官要求

项 目	要求		检验方法
	干片	盐渍	
气 味	具有该品种食用菌干制后特有的香味,无异味。	具有盐渍野生菌的固有气味,无异味。	取适量样品于洁净的白瓷盘中目视、鼻嗅
色 泽	具有该品种食用菌干制后应有的色泽。	具有盐渍食用菌的固有色泽。	
组 织 形 态	整菇具有食用菌正常的外形,无霉变。块状、片状干制品大小均匀。	具有盐渍食用菌固有的外形,菇体略有弹性,盐卤水有少量。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。		

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
	干片	盐渍	
水分, g/100g ≤	14.0	—	GB 5009.3
镉 ^a (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.2,0.5(限香菇、松茸)		GB 5009.15
灰分, g/100g ≤	10.0		GB 5009.4
杂质, g/100g ≤	2.0		GB/T 12533

表 3 (续)

项 目	指 标		检验方法
	干片	盐渍	
总汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1,0.3（限松茸）	GB 5009.17
六六六（HCB）,mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴滴(DDT),mg/kg	≤	0.05	
其他农药残留	按 GB 2763 的规定执行。		
^a 食用菌干片按 90%脱水率折算，折算值=实测值×（1-90%）			
^b 仅限于松茸及其制品。			

4.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

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 规定的方法测定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 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

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于2kg，分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、杂质。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产时。
- 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，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检。其他指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，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。

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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。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

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品应离地、离墙堆放，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11月20日

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月20日

