

Q/CSX

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野菌园食品加工厂企业标准

Q/CSX 0002 S—2017

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323⁰⁰³⁶ S-2020
备案日期: 2020 年 7 月 2 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 06 - 30 发布

2020 - 07 - 02 实施

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野
菌园食品加工厂 发布

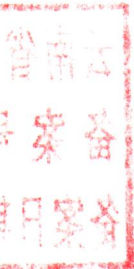
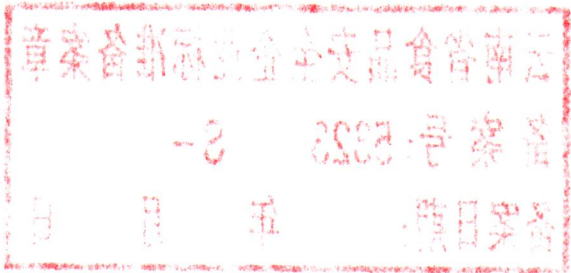
前 言

我公司生产的干制食用菌是以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、分切(或不分切)、干燥、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》、《中华人民共和国食品安全法》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《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定制定，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。

本标准由楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野菌园食品加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：麦以明



干制食用菌

1 范围

本标准规定了本公司生产的干制食用菌的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、分切(或不分切)、干燥、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 根据食用菌种类不同分为:干制松茸、干制牛肝菌、干制羊肚菌、干制青头菌、干制块菌、干制虎掌菌、干制奶浆菌、干制干巴菌、干制茶树菇、干制鸡枞、干制鸡油菌、干制大红菌、干制鸡腿菇、干制双孢蘑菇、干制冬菇、干制花菇、干制平菇、干制红平菇、干制杏鲍菇、干制白参、干制金耳等。

3.2 根据产品外观形态不同分为:食用菌千菌(简称千菌)、食用菌干片(简称干片)、食用菌干粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用菌:新鲜食用菌应菇形完整、无污染、无霉变，不得混有非食用杂菌，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 生产加工水:应符合 GB 5749 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。

品安全企业标
5323 S-
年

表1 感官要求

项目	要求			检验方法
	食用菌干菌	食用菌干片	食用菌干粉	
形态	菇形基本完整。	片状或块状，形状较整齐，厚薄较均匀。	粉末均匀、无结块	将适量样品置于干燥洁净的白瓷盘上，在自然光下观察色泽及状态，并嗅其气味
色泽	具有该品种干食用菌的正常色泽。			
气味	具有该品种干食用菌应有的气味、无酸、臭霉等异味			

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
一般杂质，g/100g	≤ 2.0	GB/T 12533
水分，g/100g	≤ 12.0 13.0(限松茸干制品)	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 10	GB 5009.4
米酵菌酸 ^a ，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
亚硫酸盐（以SO ₂ 计）	应符合GB 2760的规定	
^a 仅适用于银耳、金耳干制品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，松茸及其制品应符合DBS 53/022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 ^a （以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 指按90%脱水率折算，折算值=实测值×（1-90%）。		

4.5 微生物指标

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 7096 的规定。
- 4.5.2 即食食用菌制品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中干制食用菌的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881的规定。

4.9 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。

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 30 kg,抽取不少于 20 个独立包装样品，样品总量不得少于 2 kg,分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、灰分、一般杂质。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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。
- 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若有任一项不合格，则判该批产品不合格；其余指标不符合本标准要求，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

备案章

日

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 产品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

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、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混防。



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6月30日

麦以明

备案单位主要负责人(签字)

2020年6月30日

