

# Q/YSD

## 永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0001 S—2020

代替 Q/YSD 0001 S-2018

### 干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323<sup>0034</sup> S-2020  
备案日期: 2020 年 6 月 16 日

云南省  
备案号  
备案日期

2020 - 06 - 15 发布

2020 - 06 - 16 实施

永仁野森达菌业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产干制食用菌,是以新鲜食用菌为原料,经清洗、挑选、切片(或不切片)、干燥、包装制成。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 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》和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。

本标准代替 Q/YSD 0001 S-2018《干制食用菌》。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人:熊海宽 雷金雨 杨有平 熊顺银



# 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、运输及贮存。  
本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经清洗、挑选、切片（或不切片）、干燥、包装制成的干制食用菌。

## 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

根据食用菌的种类不同分为：松露、松茸、香菇、木耳、牛肝菌、猴头菇、金针菇、茶树菇、鸡腿菇、北风菌、白参、羊肚菌、鸡枞菌、青头菌、虎掌菌、鸡油菌、干巴菌、奶浆菌、老人头、竹荪、虫草花、滑子菇、鹿茸菇、姬松茸、平菇、银耳、金耳、大红菌等。  
根据产品形态不同分为：整菇、干片。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应新鲜、无污染、无霉变、腐烂，不得混有非食用菌，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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

| 项 目  | 要 求               |             | 检验方法                         |
|------|-------------------|-------------|------------------------------|
|      | 整菇                | 干片          |                              |
| 组织形态 | 菇形正常、规整           | 菇形较整齐、厚薄较均匀 | 取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下，目测、鼻嗅的方法。 |
| 色 泽  | 具有相应食用干菌应有的色泽     |             |                              |
| 气 味  | 具有相应食用干菌固有的香味、无异味 |             |                              |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质         |             |                              |

品安全企业  
: 5323  
: 年

### 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        |
|-----------------------------|---------------|-------------|
| 水分, g/100g ≤                | 12.0 13.0(香菇) | GB 5009.3   |
| 灰分, g/100g ≤                | 8.0           | GB 5009.4   |
| 米酵菌酸 <sup>a</sup> , mg/kg ≤ | 0.25          | GB 5009.189 |
| 二氧化硫                        | 应符合GB 2760的规定 | GB 50094.34 |
| <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg ≤                | 0.8 | GB 5009.12 |
| 注: <sup>a</sup> 脱水率按90%计算。公式: 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 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照JJF 1070规定的方法检验。

### 4.8 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。

### 4.9 食品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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取不少于 2 kg(不少于20个最小包装)样品,抽样基数为30 Kg(不少于100个最小包装),将抽取的样品分成2份,1份检验,1份备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格,并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、灰分。

### 5.4 型式检验

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

- a) 当原辅料、配方或调整关键工艺发生较大改变时;
- b) 停产半年以上再恢复生产时;
- 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,若微生物指标有任一不合格项的,则判定该指标为不合格品;其他指标,有任意一项不合格时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售的标签、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

包装材料应符合食品安全标准的要求和规定,封口严密,包装牢固。

### 6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生,装运时应轻拿轻放,不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放应离墙离地。



林部备案章  
一  
日 月

## 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）

熊海宾

备案单位主要负责人（签字）

2020年6月11日

2020年6月11日

