

Q/DYH

大理州云辉毅合商贸有限责任公司企业标准

Q/DYH 0001 S—2020

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0047S- 2020

备案日期: 2020 年 8 月 10 日

云南省食品安全

备案号: 5329

备案日期:

2020-07-20 发布

2020-08-10 实施

大理州云辉毅合商贸有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以干制食用菌为原料，经拣选、清理、切片（或不切片）、干燥、包装等工艺加工制成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、DBS 53/022《云南省食品安全地方标准 松茸及其制品》制定，其中铅的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。

本标准由大理州云辉毅合商贸有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱必炳。

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。

本标准适用于以干制食用菌为原料，经拣选、清理、切片（或不切片）、干燥、包装等工艺加工制成的干制食用菌。

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

根据使用原料不同分为：鸡枞、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、松茸、黑松露、野生香菇、羊肚菌、青头菌、块菌、奶浆菌、茶树菇、鸡油菌、大红菌、鸡腿菇、双孢蘑菇、香菇、冬菇、花菇、平菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、竹荪等。

按产品外观形状分类：整菇、块状、片状、粉状等

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应无污染、无毒、无霉变，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应无污染、无毒、无霉变，并符合 DBS 53/022 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有食用菌干制品应有的形态。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。
形 态	具有相应食用菌干制品正常的外形，无霉变、无污染、大小均匀。	
气 味 和 滋 味	具有相应食用菌固有的香气和滋味、无异味。	

4.3 污染物限量

4.3.1 应符合 GB 2762 的规定，松茸应符合 DBS 53/022 的规定；

4.3.2 严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅 ^a (以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

注: ^a脱水率90%折算, 公式=折算值=实测值(1-90%) ;

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

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。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制食用菌的规定。

4.7 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

以同品种原料、同一批投料, 同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中, 抽样基数总重量不低于30 kg, 抽样重量不低于2 kg, 抽样数量不少于20个最小包装, 分成2份, 一份检验, 另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目: 感官要求、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者, 亦应进行检验:

- a) 原料、配方、工艺有较大改变, 可能影响产品质量时;
- b) 停产半年后重新恢复生产时;
- c) 出厂检验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

检验结果若有任一项不合格, 可以从同批留样产品中用留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

备案

6.1.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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、干燥、不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻拿、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。仓库内的产品，按产品不同品种分别堆码；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。