

Q/SFH

云南师宗凤凰谷食品有限责任公司企业标准

Q/SFH 0001 S—2020

云南省食
备 案 号:
备 案 日 期:

食用菌干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 53030076S-2020
备 案 日 期: 2020 年 08 月 14 日

2020-08-13 发布

2020-08-14 实施

云南师宗凤凰谷食品有限责任公司 发 布

前 言

我公司生产的食用菌干制品是以干食用菌或新鲜食用菌为原料，经分选、分切或不分切、干燥或不干燥、混合（二种及以上四种及以下）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》及《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。

本标准由云南师宗凤凰谷食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周靖丰、周丽芬。

安全企

303

年

食用菌干制品

1 范围

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

本标准适用于以干食用菌或新鲜食用菌为原料，经分选、分切或不分切、干燥或不干燥、混合（二种及以上四种及以下）或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的食用菌干制品。

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

3.1 按产品外观形态的不同分为：整菇状、片状和食用菌粉。

3.2 根据所用食用菌种类的不同分为：1、野生食用菌品种：干制牛肝菌、干制姬松茸菌、干制虎掌菌、干制鸡枞菌、干制老人头菌、干制块菌、干制奶浆菌、干制鸡油菌、干制干巴菌、干制树花、干制北风菌、干制青头菌、干制扫把菇、干制松露等；2、人工种植食用菌品种：干制羊肚菌、干制香菇、干制茶树菇、干制杏鲍菇、干制金针菇、干制猴头菇、干制滑菇、干制平菇、干制木耳、干制草菇、干制竹荪、干制白参、干制蛹虫草等。

3.3 按原料是否单一分为：单一型食用菌干制品和混合型食用菌干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应无污染、无霉变、无蛀虫，不得混有非食用菌，并应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 DBS53/022 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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有相应品种应有的组织形态。	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光明亮处用目视、鼻嗅。
色 泽	具有相应食用干菌固有的色泽。	
气 味	具有相应食用干菌固有的香气，不得有异味。	
杂质	不得混有非食用菌。	

4.3 理化指标

应符合 GB 7096 的规定。

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表2 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
注 ^a 按 90%脱水率折算，折算值=实测值×（1-90%）。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7096 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符 GB 2760 干制食用菌的规定。

4.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品均须我公司质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验的项目为：感官要求、水分、灰分、净含量。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；产品距地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

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》。



2020年 7月 13日



备案单位主要负责人（签字）

2020年 7月 13日