

Q/YYS

云南易门益生绿色食品有限责任公司企业标准

Q/YYS 0004 S—2020

代替 Q/ YYS 0004 S-2017

干制食用菌

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5304055 S-2020

备案日期: 2020年 7 月 8 日

2020-06-28 发布

2020-07-08 实施

云南易门益生绿色食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产加工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》和《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、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、DBS 53/022-2016《松茸及其制品》的规定制定。其中铅的指标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/YYS 0004 S-2017《干制食用菌》。

本标准由云南易门益生绿色食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马正方、杨发云、王元芬、何琼萍。

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、运输和贮存。
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

本标准中所列的文件对于本标准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：

松茸、牛肝菌、美味牛肝菌、羊肚菌、青头菌、块菌、虎掌菌、茶树菇、鸡枞、鸡油菌、奶浆菌、干巴菌、大红菌、鸡腿菇、双孢蘑菇、平菇、香菇、冬菇、花菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、蛹虫草（虫草花）、猴头菇、姬松茸、木耳（黑木耳、云耳、东北小木耳）、金耳、银耳、金针菇、竹荪、北风菌、青杠菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌。

3.2 根据产品外观形态不同分为：

食用菌干菌（简称干菌）、食用菌干片（简称干片）和食用菌粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 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《松茸及其制品》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
	干菌	干片	食用菌粉	
形态	菇形基本完整。	丁状、片状或块状，形状不一，厚薄基本均匀。	粉状。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
色泽	具有各种干食用菌固有的色泽。		具有各品种食用菌粉固有的色泽。	
气味	具有各品种干食用菌特有的香气，不得有异味。			
杂质	无肉眼可见的外来杂质。			

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
水分, g/100g		GB 5009.3
香菇干制品 ≤	13	
银耳、金耳干制品 ≤	15	
其他食用菌干制品 ≤	12	
灰分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.4
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34
米酵菌酸 ^a , mg/kg ≤	0.25	GB 5009.189

^a仅适用于银耳、金耳干制品。

4.4 污染物限量

干制松茸应符合 DBS 53/ 022 的规定，其他干制食用菌应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的要求。

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

注：a 污染物限量指按 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 食用菌粉微生物限量应符合表 4 的的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数 ^a , CFU/g	≤ 750	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	GB/T 4789.3-2003
^a 不适用于非即食类产品。		

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 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中干制食用菌的规定。

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，抽取样品不少于 20 个最小包装且样品总量不得少于 2 kg，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分、灰分、菌落总数（限即食类食用菌粉）、大肠菌群（限食用菌粉）。

5.4 型式检验

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

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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时，判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格，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 包装标签、标识应符合 GB 7718 、 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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，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 5 月 6 日

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 5 月 6 日