

Q/JAC

昆明吉安春食品有限责任公司企业标准

Q/JAC 0002 S—2022

代替 Q/ JAC 0002 S-2019

食用菌干制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010017S-2022

备案日期: 2022年 01 月 18 日

2022-01-16 发布

2022-01-18 实施

昆明吉安春食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌干制品人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猪肚菌、秀珍菇、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)的其中一种或几种为原料,经捡选、切片或不切片、干燥或不干燥、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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 2726-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《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。

本标准代替Q/JAC 0002 S-2019《食用菌干制品》。

本标准由昆明吉安春食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人:蔡定宝、全伟、王忻槐。

食品
号: 53
期:

食用菌干制品

1 范围

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

本标准适用于以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猪肚菌、秀珍菇、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)的其中一种或几种为原料,添加或不添加红枣、枸杞等辅料,经挑选、清洗、分切(或不分切)、干燥(或不干燥)、混合(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 按照原料不同分为:单一型和混合型。

3.2 按形态不同分为:整块食用菌、片状食用菌、粉末食用菌。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌:应菇形完整、无污染、无毒、无腐烂变质、有少量虫蛀,不得混有其他非食用杂菌,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 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准和有关规定,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	指 标	检验方法
色泽	具有相应干制食用菌应有的色泽，色泽均匀一致	取适量样品置于干燥洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅，取可食部分品尝。
气味及滋味	具有相应食用菌应有的滋味和香气，无异味	
组织形态	食用菌干菌:菇形基本完整。食用菌干片:片状或块状、形状较整齐、厚薄较均匀。食用菌粉:粉状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

4.3.1 干制松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.3.2 除干制松茸外的其他干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表2 污染物限量

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

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一批次投料、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 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

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下、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，有任一项指标不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装图示标志符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、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，产品应贮存于清洁卫生、通风干燥的食品库房内，距地、离墙堆放，不得与有异味、有毒有害和可能污染产品的物品同时存放。

章

日

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》。



2022年01月07日



备案单位主要负责人（签字）

2022年01月07日