

Q/PXJ

云南潘祥记工贸有限公司企业标准

Q/PXJ 0006 S—2022

食用菌制品(复合菌汤包)

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰⁸⁰S-2022

备案日期: 2022 年 03 月 17 日

2022-03-15 发布

2022-03-17 实施

云南潘祥记工贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的食用菌制品（复合菌汤包）是以食用菌包为主要原料，配以调料包。食用菌包是以羊肚菌、茶树菇、杏鲍菇、蛹虫草、鸡油菌、竹荪、姬松茸等食用菌为主要原料，添加（或不添加）红枣、枸杞等辅料，经选剔、清洗、干燥、包装等工艺加工制成。调味料包以牛肝菌、鸡油菌等食用菌、饮用水、精炼植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料为主要原料，添加（或不添加）葡萄糖、水解植物蛋白、酵母提取物、食品添加剂等辅料，经选剔、清洗、粉碎、配料、混合、炒制、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》的有关规定，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是按照 GB 2762-2017《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。

本标准由云南潘祥记工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘洁希、袁柯。

食品

号: 53

期:

食用菌制品(复合菌汤包)

1 范围

本标准规定了食用菌制品(复合菌汤包)的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用菌包为主要原料,配以调料包。食用菌包是以羊肚菌、茶树菇、杏鲍菇、蛹虫草、鸡油菌、竹荪、姬松茸等食用菌为主要原料,添加(或不添加)红枣、枸杞等辅料,经选别、清洗、干燥、包装等工艺加工制成。调味料包以牛肝菌、鸡油菌等食用菌、饮用水、精炼植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料为主要原料,添加(或不添加)葡萄糖、水解植物蛋白、酵母提取物、食品添加剂等辅料,经选别、清洗、粉碎、配料、混合、炒制、包装等工艺制成的食用菌制品(复合菌汤包)。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用菌:应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 酵母提取物:应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.11 其他原辅料:应符合相应的食品标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	随机取样品适量,置于白色清洁瓷盘内,于自然光线下,目测其色泽、组织形态,嗅其气味,品其滋味。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和香气,无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
		食用菌包	调料包	
水分, g/100g	≤	15.0	/	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	/	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	/	0.25	GB 5009.227

3.4 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3的规定。

表3 污染物限量

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

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

3.7.1 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

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于10kg，抽样数量为600g（不少于6个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，有任一项目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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《中华人民共和国食品安全法》。

云南潘祥记工贸有限公司

备案单位（盖章）：

高析

备案单位主要负责人（签字）：

2022 年 3 月 8 日

2022 年 3 月 8 日