

# Q/RQW

## 云南仁情味食品有限公司企业标准

Q/RQW 0001 S—2022

### 食用菌制品（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: 5301<sup>0064</sup>S- 2022

备案日期: 2022 年 03 月 07 日

2022 - 03 - 03 发布

2022 - 03 - 07 实施

云南仁情味食品有限公司

发 布



## 前 言

我公司生产的食用菌制品（菌汤包）是以两种或两种以上食用菌（羊肚菌、黑松露、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、青头菌、皮条菌、红乳牛肝菌、干巴菌、松茸菌、白葱菌、红葱菌、见手青、黑虎掌菌、老人头、珊瑚菌、大红菌、白参菌、红菇、白灵菇、竹荪、猴头菇、香菇、茶树菇、黄罗伞、鹅蛋菌、姬松茸、鹿茸菇、虫草花、平菇、杏鲍菇、黑皮鸡枞、滑子菇、木耳、白玉木耳、鸡腿菇、海鲜菇、鲍鱼菇、白木耳、草菇、金针菇等）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。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、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》，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。

本标准由云南仁情味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘成波。

食品安  
号: 53  
期:



## 食用菌制品（菌汤包）

### 1 范围

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

本标准适用于以两种或两种以上食用菌（羊肚菌、黑松露、牛肝菌、鸡油菌、鸡枞、青头菌、皮条菌、红乳牛肝菌、干巴菌、松茸菌、白葱菌、红葱菌、见手青、黑虎掌菌、老人头、珊瑚菌、大红菌、白参菌、红菇、白灵菇、竹荪、猴头菇、香菇、茶树菇、黄罗伞、鹅蛋菌、姬松茸、鹿茸菇、虫草花、平菇、杏鲍菇、黑皮鸡枞、滑子菇、木耳、白玉木耳、鸡腿菇、海鲜菇、鲍鱼菇、白木耳、草菇、金针菇等）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的食用菌制品（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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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   | 应具有本产品固有的色泽           | 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。 |
| 组织形态  | 应具有产品固有的组织形态          |                                                |
| 滋味和气味 | 应具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭 |                                                |
| 杂质    | 无其他肉眼可见外来杂质           |                                                |

#### 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      |
|------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 12.0 | GB 5009.3 |

## 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的要求。

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，并按JJF 1070规定的方法检测。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样基数不少于10kg，抽取600g样品（分装为6个独立包装），分为两份，一份检验，一份备查。

## 4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按照国家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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；



- 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,全部指标检验合格,即判定该产品合格。指标若有不合格项,可对留样进行复检,以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定;

5.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 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。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运;运输过程中应防雨、防潮、防晒;装卸时应轻搬、轻放,不得挤压。

#### 5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施;不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮;仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

案章

日



# 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。

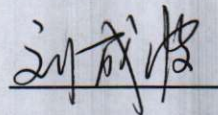
二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。



备案单位(盖章):

2022年2月14日



备案单位主要负责人(签字):

2022年2月14日