

Q/SJT

云南石屏嘉泰彝蔬食品有限公司企业标准

Q/SJT 0002 S—2022

干制食用菌

云南省食品安全
备案号: 5325
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0004 S—2022
备案日期: 2022年 1 月 25 日

2022-01-25 发布

2022-02-02 实施

云南石屏嘉泰彝蔬食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以新鲜食用菌为主要原料，经挑选预处理、切片（或不切片）、热风干燥、分选精选、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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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。

本标准由云南石屏嘉泰彝蔬食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：朱家太、普家禄、罗云斌、陶华生、朱建明。

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的技术要求、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主要原料，经挑选预处理、切片（或不切片）、热风干燥、分选精选、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 新鲜食用菌：应新鲜、无病虫害、无腐烂、无霉变，不得混有非食用杂菌，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 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。

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
组织形态	呈相应品种应有的形态	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅。
气味	具有相应品种应有的气味、无霉味、无异味。	
色泽	具有相应品种应有的色泽。	
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
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

企业标准备
S-
年 月

应符合GB2762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GB2763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规定的方法检验。

3.7 食品添加剂及营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 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、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽取基数不得少于30kg，每批次抽样样品数量为2kg（不少于20个包装），样品分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，附产品质量检验合格证明方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，若有任意一项不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

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、卫生，运输中应防晒、防雨和防受潮，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或影响产品质量的物品混装运输。

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、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。



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》。



备案单位（盖章）

2022年1月21日

朱家太

备案单位主要负责人（签字）

2022年1月21日

