

Q/YSS

云南易门山里香食品有限责任公司企业标准

Q/YSS 0004 S—2020

代替 Q/YSS 0004 S-2017

干制食用菌

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5304⁰⁰²⁵S-2020
备案日期: 2020年4月8日

2020-03-30 发布

2020-04-08 实施

云南易门山里香食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的干制食用菌是以食用菌为主要原料，经挑选、分类、洗净、切片（或不切片）、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。

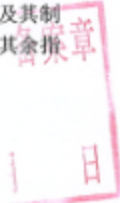
本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》及DBS 53/022-2016《松茸及其制品》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YSS 0004 S-2017《干制食用菌》。

本标准由云南易门山里香食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准适用于云南易门山里香食品有限责任公司曾所分公司。

本标准主要起草人：杨海泉、赵敏、陈耀东、普德荣、徐云、周于莹。



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。

本标准适用于以食用菌为主要原料，经挑选、分类、洗净、切片（或不切片）、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 据产品品种组成不同分为：单一类（香菇、北风菌、金针菇、竹荪、虫草花、双孢菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、鸡腿菇、平菇、百灵菇、鸡枞、松茸、牛肝菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌、银耳、红菇、黑松露（块菌）、松树菌、元蘑、猴头蘑、侧耳、树花等）、混合类（以两种或两种以上食用菌混合包装或独立包装组合）。

3.2 根据形态不同分为：整菇、片状、条状、丁状和粉末状。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 食用菌：应新鲜、无腐烂、无霉变、菇形完整，不得混有非食用菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和相关规定，不得添加非食品原辅料。

4.2 感官要求

食用菌粉应符合表2的规定，其它产品应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
形 态	具有食用菌正常的外形，无霉变，无虫蛀，大小均匀，形状规则。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅；熟制后口尝。称 20g 样品放入 500ml 的烧杯中，倒入 95℃ 热水恒温浸泡后，观察是否基本恢复脱水前的状态。
色 泽	与原料固有的色泽相近或基本一致。	
滋味和气味	具有食用菌固有的气味和滋味，无异味。	
复水性	95℃ 热水浸泡 12 分钟，基本恢复脱水前的状态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

表 2 感官要求（食用菌粉）

项 目	指 标	检验方法
外观形状	呈疏松状，菌粉粗细均匀。	目测法观察菌粉的形状和大小，手捏法判断弹性
色泽、气味	具有该食用菌的固有色泽和特有香味，无酸、臭、霉变、焦糊等异味。	目测法和鼻嗅法
杂质	无肉眼可见外来杂质。	目测法

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0, 13.0 (香菇、松茸), 15.0 (银耳)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
二氧化硫 (以 SO ₂ 计), mg/kg	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34
米酵菌酸*, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189

*仅适用于银耳、金耳。

4.4 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4的要求。

表 4 污染物限量

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

注：污染物限量按 90%脱水率，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 微生物指标

4.6.1 食用菌粉微生物限量应符合表 5 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

表 5 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 4789.3

^a仅适用于即食类产品

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，按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批产品中抽样基数不少于100个最小包装，且总量不低于30 kg；抽样数量不少于20个最小包装，且总量不低于2 kg，分为2份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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。

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，则判该批产品为不合格品；其它指标若有任一项不合格时，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 和 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

备案章

日

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

云南省食品
备案号:5
备案日期:

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3月15日

备案单位主要负责人（签字）

2020年3月15日