

# Q/KJL

## 昆明康嘉乐生物科技有限公司企业标准

Q/KJL 0008 S—2022

### 干制食用菌

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0135</sup>S-2022

备案日期: 2022年04月22日

2022-04-20 发布

2022-04-22 实施

昆明康嘉乐生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的干制食用菌是以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、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。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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》、DBS53/022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》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。

本标准由昆明康嘉乐生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:邵华。

食品安  
号:530  
期:

# 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、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、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)、包装等工艺制成的干制食用菌。

## 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

按产品外观形态不同分为:整块干制食用菌、片状干制食用菌、粉末干制食用菌。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌:应无污染、无毒、无腐烂变质、有少量虫蛀、不得混入非食用杂菌,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 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 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。

### 4.2 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	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。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅。
色泽	具有相应食用菌固有的色泽。	
滋味气味	具有相应食用干菌固有的香气,无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 理化指标

干制松茸：应符合 DBS 53/022 的规定，除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

干制松茸：应符合DBS 53/022的规定，除松茸外其他干制食用菌：应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家（地方）标准的指标应符合表2的规定。

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的规定。

### 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 中干制食用菌的规定。

### 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于2kg，分成两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前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

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，有下列情况之一时，亦进行型式检验：

a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；

- 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，有任意一项指标不合格时，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 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 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

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

印章

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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4月14日

邵华

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月14日