

备案号：QB64/0531S-2022

Q/FGNY

宁夏丰股农业科技发展有限公司企业标准

Q/FGNY 0003S—2022

干制食用菌

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

宁夏丰股农业科技发展有限公司

发布

前 言

本文件是按照GB/T 1.1-2020标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本文件的安全性指标按照GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定。

本文件由宁夏丰股农业科技发展有限公司提出。

本文件由宁夏丰股农业科技发展有限公司负责起草。

本文件主要起草人：徐来民。

本文件有效期五年。

干制食用菌

1 范围

本文件规定了干制食用菌的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以贺兰山紫蘑菇、香菇、草菇、蘑菇、木耳、银耳、猴头菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、金针菇、茶树菇、花菇、松乳菇、鸡枞菌、红菇和牛肝菌、虫草花（蛹虫草子实体）等干食用菌为主要原料，经挑选、清理、整形、干燥或不干燥、包装等工艺加工而成的不同品种的干制食用菌。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

原料食用菌符合 GB 7096 的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	整菇外形完整，片菇厚薄基本一致
色 泽	具有相应品种正常食用菌干品固有的色泽，
气 味	具有相应品种应有的香气，无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤12
灰分/%	≤8.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.9
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.5
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.1

3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生条件。

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
6.2 水分按GB5009.3规定方法检验。
6.3 灰分按GB5009.4规定方法检验。
6.4 铅按GB5009.12规定方法检验。
6.5 总砷按GB5009.11规定方法检验。
6.6 汞按GB5009.17规定方法检验。
6.7 镉按GB5009.15规定方法检验。
6.8 农药残留量按GB2763规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一生产班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批次。在每批产品中随机抽取1 kg样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.2.1 出厂检验项目为感官指标、水分、灰分、净含量。
7.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时;
- b) 正式生产后, 原料、工艺有较大变化时;
- c) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目, 可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检, 以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB7718 的规定。

8.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装, 每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车, 不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放, 不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上, 离墙壁20cm以上。

在上述条件下, 根据品种的不同, 产品保质期以具体包装标签的标示为主。
