

备案号：QB64/0391S-2023

# Q/HXBT

## 宁夏回乡宝土特产品有限公司企业标准

Q/HXBT 0007S—2023

### 贺兰山蘑菇

2023-08-03 发布

2023-08-03 实施

宁夏回乡宝土特产品有限公司 发布

## 前 言

本标准卫生指标是参照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》和GB 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准代替Q/HXBT 0007S-2019《贺兰山蘑菇》。

本标准与Q/HXBT 0007S-2019比较主要变化：

——更新了规范性引用文件。

本标准由宁夏回乡宝土特产品有限公司提出。

本标准由宁夏回乡宝土特产品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：魏萍。

本标准有效期五年。

# 贺兰山蘑菇

## 1 范围

本标准规定了贺兰山蘑菇的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以贺兰山蘑菇为原料，经干燥、包装制成的贺兰山蘑菇。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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

原料贺兰山蘑菇应干燥，无霉变、无虫蛀。

### 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
色 泽	具有贺兰山蘑菇应有的色泽, 色泽正常
气 味	具有贺兰山蘑菇特有气味, 无异味
形 态	具有贺兰山蘑菇干燥后的自然形状, 无霉变、无虫蛀
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤10.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.5
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤0.1
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤1.0
六六六, mg/kg	≤0.2
滴滴涕, mg/kg	≤0.1

#### 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合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GB2760的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

#### 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 总汞按 GB 5009.17 规定方法检验。
- 6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.6 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.7 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定方法检验。

#### 7 检验规则

- 7.1 以同一批原料包装的产品为一批,在每批产品中随机抽样500g进行检验,每批产品应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 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。
  - 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的项目复检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB7718的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料。包装定量误差应符合国家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。

在上述条件下保质期为12个月。

---