

# Q/YSD

## 永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0001 S—2023

代替 Q/YSD 0001 S-2021

### 干制食用菌

2023 - 06 - 12 发布

2023 - 06 - 15 实施

永仁野森达菌业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的干制食用菌，是以新鲜食用菌为原料，经清洗、挑选、切片（或不切片）、低温冷冻（或不低温冷冻）、干燥、粉碎（或不粉碎）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺加工制成。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》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 2762-2022《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》的规定制定，其中，铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YSD 0001 S-2021《干制食用菌》。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊海宽 张劲松 雷金雨 杨有平 熊源华

# 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、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经清洗、挑选、切片（或不切片）、低温冷冻（或不低温冷冻）、干燥、粉碎（或不粉碎）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成的干制食用菌。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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

3.1 根据食用菌的种类不同分为：松露、松茸、香菇、木耳、牛肝菌、猴头菇、金针菇、茶树菇、腿菇、北风菌、白参、羊肚菌、鸡枞菌、青头菌、虎掌菌、鸡油菌、干巴菌、奶浆菌、老人头、竹荪、虫草花、滑子菇、鹿茸菇、姬松茸、平菇、银耳、金耳、大红菌、花菇、黑皮鸡枞、灰树花等。

3.2 根据产品形态不同分为：整菇、干片、食用菌粉。

3.3 根据产品加工工艺不同分为：烘干、冻干。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应新鲜、无污染、无霉变、腐烂，不得混有非食用菌，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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	整 菇	干 片	食 用 菌 粉	
组织形态	菇形正常、规整。	菇形较整齐、厚薄较均匀。	均匀粉状。	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下，
色 泽	具有相应食用干菌应有的色泽。			

气 味	具有相应食用菌固有的香味、无异味。	目测、鼻嗅的方法。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 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	≤ 12.0 13.0(香菇)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
米酵菌酸 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
二氧化硫	应符合GB 2760的规定	GB 5009.34
<sup>a</sup> 仅适用于银耳、金耳干制品。		

#### 4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 松茸及其制品应符合 DBS 53/022 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	≤ 0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品)	GB 5009.12
	0.8 (牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品)	
	0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品)(以干重计)	
	0.4 (食用菌及其制品)	
注: <sup>a</sup> 脱水率按 90%计算。公式: 折算值=实测值×(1-90%)		

#### 4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7096 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照 JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 食品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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取不少于 2 kg (不少于20个最小包装) 样品, 抽样基数为30 kg (不少于100个最小包装), 将抽取的样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格, 并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

#### 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。有下列情况之一者, 亦进行型式检验:

- a) 当原料、配方、主要生产工艺、主要生产设备发生较大改变, 可能影响产品质量时;
- 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, 若微生物指标有任一不合格项的, 则判定该指标为不合格品; 其他指标, 有任意一项不合格时, 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 产品销售的标签、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

包装材料应符合食品安全标准的要求和规定, 封口严密, 包装牢固。

### 6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放应离墙离地。

---

## 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》。

四、本单位于 2023 年 5 月 10 日至 2023 年 6 月 1 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（~~不少于~~ 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。