

04.03.02.02

Q/CRM

承德润美食品科技有限公司企业标准

Q/CRM 0003S-2019

食品原料用干制食用菌

备案号：131007S-2019

备案日期：2019年04月03日

有效日期：2024年04月02日

2019-01-28 发布

2019-01-28 实施

承德润美食品科技有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。本标准贯彻了国家标准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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由承德润美食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：承德润美食品科技有限公司。

本标准主要起草人：修海江。

本标准于2019年1月28日由承德润美食品科技有限公司负责人修海江批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月28日首次发布。



食品原料用干制食用菌

1 范围

本标准规定了食品原料用干制食用菌的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以新鲜食用菌香菇、美味牛肝菌、榛蘑、黑木耳、杏鲍菇、双孢菇、松菇、滑子菇、鲍鱼菇、肉蘑为原料，经挑选、预处理（切片或不切片）、自然晒干或热风烘干、包装制成的食品原料用干制食用菌。

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/T 191 包装贮运图示标志

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/T 6192 黑木耳

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

GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌

GH/T 1013 香菇

DB35/T 504 杏鲍菇

DB13/T 1047 榛蘑

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 原料要求

3.1 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。

3.2 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 的规定。

3.3 榛蘑应符合 DB13/T 1047 的规定。

3.4 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。

3.5 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 的规定。

3.6 双孢菇、松菇、滑子菇、鲍鱼菇、肉蘑应新鲜、无异味、无腐烂和虫蛀现象；菌盖、菌柄完整；无有害杂质并符合 GB 7096 的规定。

3.7 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该品种食用菌干品的色泽，无明显褐变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态以及有无杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该品种食用菌干品的香味，无异味	
状态	具有该品种食用菌干制品该有的形状，菇形较完整或切片，允许有少量破损。无虫蛀、霉变	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.2 理化指标

应符合表2规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g)	≤ 12	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六 / (mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg)	≤ 0.1	

注：真菌毒素限量、其他污染物限量及农药最大残留限量应分别符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定

4.3 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原材料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

在同一批次产品中随机抽取试样，抽取样品不少于5个最小包装且总量应不低于500g，其中3个用于净含量，1个用于感官要求检验，1个用于检测水分，1份留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 感官要求、净含量、水分。

6.3.2 每批产品须经本公司质检部门检验合格，并出具产品检验合格证明方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批次产品中，抽取12个小包装，总量不少于800g，其中3个用于净含量测定，5个用于感官要求、理化指标，4个样品留样备查。

6.4.2 型式检验的检验项目为本标准技术要求中的所有项目。

6.4.3 正常生产时每半年应进行一次型式检验，有下列情形之一时亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格品。检验结果中有一项指标不合格，允许加倍抽样复检一次，复检结果符合本标准规定时，判定该批产品为合格品，如仍有一项及以上不符合本标准规定时，则判该批产品为不合格。

7 标识、包装、贮存、运输和保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及国家有关标准和规定要求。并标明“需经熟制后方可食用”。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。

7.3 贮存

应在避光、阴凉、干燥、通风、洁净处贮存，注意防霉、防虫，不得与有毒、有害、有异味、易挥发物品混存。

7.4 运输

运输时轻装、轻卸、避免机械损伤。运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。防日晒、防雨淋，不可裸露运输。不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，产品保质期不低于 18 个月。

