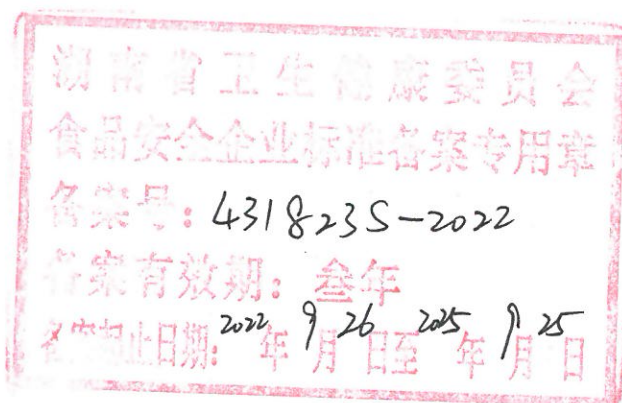


湖南省大唐山臻现代农业开发股份有限公司企业标准

Q/CGDT 0003S—2022

食品安全企业标准 食用菌干制品



2022-08-13 发布

2022-09-13 实施

湖南省大唐山臻现代农业开发股份有限公司 发布



前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南省大唐山臻现代农业开发股份有限公司提出。

本标准起草单位：湖南省大唐山臻现代农业开发股份有限公司。

本标准由湖南省大唐山臻现代农业开发股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：黄赫鹰、吴生荣、郭艳霞。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/CGDT 0003S -2019。

食用菌干制品

1 范围

本标准规定了食用菌干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以新鲜或干制食用菌为原料，经挑拣、干燥或不干燥、包装等工艺生产而成的食用菌干制品。

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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
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 5009.189	食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量被测样品于洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质；鼻嗅其气味、口尝其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味、无异味	
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变，无虫蛀	
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	检验方法
水分/(g/100g) ≤	13.0 (香菇干制品), 15.0 (银耳干制品) 12.0 (其它食用菌干制品)	GB 5009.3
米酵菌酸/(mg/kg) ≤	0.25 (银耳干制品)	GB 5009.189

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	0.4(姬松茸干制品除外)	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	0.09	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.11
*本标准污染限量为新鲜菌类污染物限量, 食用菌干制品污染物限量以新鲜菌类污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。		

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定

3.6 净含量及允许短缺量

按照国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.7 生产加工过程卫生要求

符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一生产日期、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不得少于 200 个最小包装。随机抽取样品总量不少于 2kg。样品分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份备查。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

4.3 出厂检验

4.3.1 成品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验, 并签发合格证。

4.3.2 出厂检验项目包括: 感官指标、水分、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。一般每 6 个月进行一次, 有下列情况之一时亦应进行:

a) 产品定型投产时;



- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检结果全部符合本标准规定要求的, 判该批产品为合格。

4.5.2 如果检验结果有一项不符合本标准要求时, 应从同批产品留样中取样复检。复检结果符合要求时, 判该批产品为合格。复检结果仍不合格, 则判定该产品不合格。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定

5.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装内包装应符合 GB 4806.7 要求。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱包装, 应符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 产品保质期为 12 个月。
