

Q/JHZ

建平县朱碌科镇怀志杂粮有限公司企业标准

Q/JHZ 0003S-2022

食用菌干制品

2022-12-13 发布

2023-01-13 实施

建平县朱碌科镇怀志杂粮有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2022《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定，其中铅严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准替代 Q/JHZ 0003S-2020《食用菌干制品》

本标准与 Q/JHZ 0003S-2020《食用菌干制品》相比，主要变化如下：

- 修改了产品适用范围；
- 修改了规范性引用文件。

本标准由建平县朱碌科镇怀志杂粮有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李泳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/JHZ 0003S-2020。

食用菌干制品

1 范围

本标准规定了食用菌干制品的产品范围，要求，检验规则，标志和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以食用菌干制品（香菇、金针菇、平菇、双孢蘑菇、杏孢菇、茶树菇、草菇、蘑菇、松菇、猴头菇、姬松茸、羊肚菌、牛肝菌、榛蘑、元蘑、滑子菇、木耳、银耳、竹荪、榆黄蘑、鲍鱼菇、松蘑、红蘑、花菇（冬菇）等）中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、干燥（或不干燥）、拼配（或不拼配）、包装加工而成的非即食食用菌干制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23189 平菇
- GB/T 23190 双孢蘑菇
- GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 37749 茶树菇
- GB/T 38581 香菇

GH/T 1132 干制金针菇

LY/T 1919 元蘑干制品

LY/T 2465 榛蘑

NY/T 834 银耳

NY/T 836 竹荪

SB/T 10038 草菇

BB/T 0039 商品零售包装袋

JJF 1070 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令（2005）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（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 木耳：应符合GB/T 6192的规定。

3.1.2 平菇：应符合GB/T 23189的规定。

3.1.3 双孢蘑菇：应符合GB/T 23190的规定。

3.1.4 牛肝菌：应符合GB/T 23191的规定。

3.1.5 茶树菇：应符合GB/T 37749的规定。

3.1.6 香菇：应符合GB/T 38581的规定。

3.1.7 金针菇：应符合GH/T 1132的规定。

3.1.8 元蘑：应符合LY/T 1919的规定。

3.1.9 榛蘑：应符合LY/T 2465的规定。

3.1.10 银耳：应符合NY/T 834的规定。

3.1.11 竹荪：应符合NY/T 836的规定。

3.1.12 草菇：应符合SB/T 10038的规定。

3.1.13 杏孢菇、蘑菇、松菇、猴头菇、姬松茸、羊肚菌、滑子菇、榆黄蘑、鲍鱼菇、松蘑、红蘑、花菇（冬菇）等：应符合GB 7096的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉斑，无虫蛀	

3.3 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 (香菇干: 13、银耳: 15)	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg) (姬松茸制品除外)	≤ 0.5	GB 5009.15
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.34

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

3.5 其他农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料入库前应查验质量证明或检验,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装不应少于4个,样品量总数不少于1kg,样品一式两份,供检验和复检备用。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前由生产厂质量检验部门按本产品标准逐批进行检验,合格方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目:感官要求、净含量、水分、灰分。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 原辅料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- 产品停产半年以上,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时;

e) 国家食品监督管理部门提出要求时。

4.4.2 型式检验项目包括本标准的全部项目。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志和标签、包装、运输、贮存

5.1 标志和标签

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。称量销售产品的标签可以不标示净含量。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品包装应符合食品安全标准的规定。大包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料和容器必须符合相应标准要求。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

5.3.2 运输产品时应防雨、防潮、防晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

5.4.1 预包装产品应在阴凉、干燥、通风处贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

5.4.2 产品贮存应离墙离地，分类堆放。

在符合上述条件下，产品保质期常温条件下不少于6个月。
