

# Q/LSS

## 四川岚晟生物科技有限公司企业标准

Q/LSS0003S-2019

### 干制食用菌



2019-04-28 发布

2019-04-28 实施

四川岚晟生物科技有限公司 发布

四

會員委員會  
 章程  
 1980年  
 日 月 年

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 技术要求 .....	1
4 检验规则 .....	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3

川省  
备

細  
聖

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》标准，并结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《干制食用菌》标准。

本标准由四川岚晟生物科技有限公司提出。

本标准代替于2016年05月26日发布的Q/LSS0003S-2016《干制食用菌》。

本标准与Q/LSS0003S-2016相比，主要变化如下：

——修改了标准适用范围：原料增加了牛肝菌、羊肚菌、竹荪、青杠菌、鸡枞菌、茶树菇、松茸；

——更新了部分规范性引用文件：GB/T 23188《松茸》、GB/T 23191《牛肝菌 美味牛肝菌》、DB35/T《猴头菇》、《DB36/T 茶树菇》、NY/T 836《竹荪》；

——修订了原辅料要求：增加了条款3.1.6 松茸应符合GB/T 23188的规定；3.1.7 牛肝菌应符合GB/T 23191的规定；3.1.8 茶树菇应符合DB36/T的规定；3.1.9竹荪应符合NY/T 836的规定；3.1.10其他食用菌应符合GB 7096的规定；

——参照国家标准GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，对重金属的限量指标进行修订：铅的限量指标修改为0.9mg/kg。

本标准起草单位：四川岚晟生物科技有限公司。

本标准主要起草人：陈彪、曾淋民、邬佑平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2016年05月26日首次发布。



# 干制食用菌

## 1 范围

本标准规定了干制食用菌的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以香菇、黑木耳、猴头菇、姬松茸、蛹虫草、牛肝菌、羊肚菌、竹荪、青杠菌、鸡枞菌、茶树菇、松茸中的一种为原料，经挑选、切制(或不切制)、干燥(或不干燥)、包装而成的非即食性食用菌干制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 23188 松茸
- 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
- DB35/T 猴头菇
- DB36/T 茶树菇
- NY/T 836 竹荪
- GH/T 1013 香菇
- LY/T 1696 姬松茸
- 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》
- 《中华人民共和国卫生部公告》2009年第3号

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 的规定，并符合 GB 7096 的规定。

安品  
龍

- 3.1.2 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定，并符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 姬松茸应符合 LY/T 1696 的规定，并符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 猴头菇应符合 DB35/T 的规范，并符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.5 蛹虫草应符合《中华人民共和国卫生部公告》2009 年第 3 号的规定。
- 3.1.6 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 3.1.7 牛肝菌应符合 GB/T 23191 的规定。
- 3.1.8 茶树菇应符合 DB36/T 的规定。
- 3.1.9 竹荪应符合 NY/T 836 的规定。
- 3.1.10 其他食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品固有色泽	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在充足自然光下目测其色泽、组织形态/性状、有无外来杂质，鼻嗅其气味，煮熟后尝其滋味。
组织形态/性状	具有产品固有的形态，无霉斑	
滋、气味	具有产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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)		
香菇干制品	≤ 13	GB 5009.3
其他食用菌干制品	≤ 12	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
镉 <sup>a</sup> (以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17

注：<sup>a</sup>仅适用于姬松茸(巴西蘑菇)干制品。

### 3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

### 3.6 净含量及允许短缺量

按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》执行，按JJF 1070中规定的方法检验。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

金  
銀

## 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

## 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

## 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

## 4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg(不低于 2 个最小销售包装)的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg(不低于 4 个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

## 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

## 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。含有蛹虫草的产品应注明婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

保章