410679S-2023

安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0010S-2023

干制食用菌

2023-04-05 发布　　2023-04-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前　　言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知。

H N
Q B

干制食用菌

1　范围

本标准规定了干制食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猴头菇、蛹虫草、杏鲍菇、美味牛肝菌、白灵菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪中的一种或多种为原料，经挑选，干燥，包装而成的非即食干制食用菌。

按照原料分为：干制猴头菇、干制蛹虫草、干制杏鲍菇、干制美味牛肝菌、干制白灵菇、干制茶树菇、干制羊肚菌、干制竹荪、干制混合食用菌。

2　要求

2.1　原辅料要求

2.1.1　蛹虫草应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.2　猴头菇、杏鲍菇、美味牛肝菌、白灵菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2　感官要求

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
性　　状	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

2.3　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)			12.0	GB 5009.3
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)		≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	干制美味牛肝菌	≤	0.9	GB 5009.12
	其他食用菌干制品	≤	0.45	
镉(以 Cd 计）/（mg/kg）	干制羊肚菌	≤	0.6	GB 5009.15
	干制美味牛肝菌	≤	1.0	
	其他食用菌干制品	≤	0.2	

甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.17
六六六（HCH）/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
敌敌畏/（mg/kg）	≤	0.2	NY/T 761
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤	0.5	GB/T 5009.110
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤	0.2	GB/T 5009.110
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以猴头菇、蛹虫草、杏鲍菇、美味牛肝菌、白灵菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪中的一种或多种为原料，经挑选，干燥，包装而成的非即食干制食用菌。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7096《食品安全国家标准　食用菌及其制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市开天调味品有限公司

H N
Q B