



Q/DGD

抚顺懂菇帝食品有限公司企业标准

Q/DGD 0001S—2024

代替Q/DGD 0001S—2023

干制食用菌

2024-01-15 发布

2024-02-15 实施

抚顺懂菇帝食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中无机砷的指标严于国家标准。

本标准由抚顺懂菇帝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗君、杜成良。

本标准代替 Q/DGD 0001S-2023《干制食用菌》。

本标准与 Q/DGD 0001S-2023 相比，主要变化如下：

- 修改了前言；
- 修改了范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了标志；
- 增加了附录A。

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以香菇、松口蘑、红蘑、滑子蘑、榛蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、白蘑、姬松茸、松茸、木耳、毛木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、姬菇、海鲜菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、杏鲍菇、红平菇、白平菇、双孢菇、平菇、阿魏蘑、白灵菇、凤尾菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、球盖菇、金福菇、口蘑、块菌、草菇、多汁乳菇、金针菇、茶树菇、鸡枞菌、多孔菌、马鞍菌、柳钉菇、榆蘑、蛹虫草等食用菌中的一种或几种为原料，经分选、干燥、混合或不混合、包装等工艺制成的非即食干制食用菌。

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，仅所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 包装储运图示标志
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70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》
- 国家卫生部公告[2009]第3号 《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原料要求

3.1.1 香菇、松口蘑、红蘑、滑子蘑、榛蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、白蘑、姬松茸、松茸、木耳、毛木耳、银耳、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、猴头蘑、元蘑、花脸蘑、姬菇、海鲜菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、杏鲍菇、红平菇、白平菇、双孢菇、平菇、阿魏蘑、白灵菇、凤尾菇、虎奶菇、茯苓、绣球菌、球盖菇、金福菇、口蘑、块菌、草菇、多汁乳菇、金针菇、茶树菇、鸡枞菌、多孔菌、马鞍菌、柳钉菇、榆蘑：应符合GB 7096的规定。

3.1.2 蛹虫草：应无腐烂、无霉变、无污染、无虫蛀，并符合GB 2762、GB 2763及国家卫生部公告[2009]第3号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的规定。

3.1.3 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	具有该产品应有的色泽	将被测样品置于一洁净的白瓷盘内,在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的正常形态	
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味,无霉味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
		香菇为主要原料	银耳为主要原料	其他食用菌原料	
水分/(g/100g)	≤	13	15	12	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)					GB 5009.12
双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主要原料	≤		0.3 ^K		
牛肝菌、松茸、鸡油菌、鸡枞菌、多汁乳菇为主要原料	≤		1.0 ^K		
木耳、银耳为主要原料(干重计)	≤		1.0		
除上述以外的其他食用菌为主要原料	≤		0.5 ^K		
镉(以Cd计)/(mg/kg)					GB 5009.15
香菇为主要原料	≤		0.5 ^K		
羊肚菌、鸡油菌、榛蘑为主要原料	≤		0.6 ^K		
松茸、牛肝菌、鸡枞菌、多汁乳菇为主要原料	≤		1.0 ^K		
姬松茸为主要原料	≤		2.0 ^K		
木耳、银耳为主要原料(干重计)	≤		0.5		
除上述以外的其他食用菌为主要原料	≤		0.2 ^K		
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)					GB 5009.17
木耳、银耳为主要原料(干重计)	≤		0.1		
除木耳、银耳以外的其他食用菌为主要原料	≤		0.1 ^K		

(续)表2 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法
	香菇为主要原料	银耳为主要原料	其他食用菌原料	
无机砷 ^a (以As计)/(mg/kg)				GB 5009.11
松茸为主要原料	≤	0.7 ^b K ^c		
木耳、银耳为主要原料(干重计)	≤	0.4		
除上述以外的其他食用菌为主要原料	≤	0.4 ^b K ^c		
米酵菌酸/(mg/kg)				GB 5009.189
仅限以银耳为主要原料	≤	0.25		
注： ^a 以鲜品计的限量。 ^b 鲜品换算为干制品限量的换算系数。K的计算公式见附录A。 ^c 可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 ^d 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。				

3.4 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.5 最大农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 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、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标志应符合GB 7718、GB 28050和《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。

5.1.2 含蛹虫草的产品应在标签上标注“本产品添加蛹虫草。婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不得食用，蛹虫草食用量 \leq 2克/天。”

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装应符合GB 4806.7的规定，封口应严密。产品的外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温、清洁、阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地10cm，离墙20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附录 A
(规范性附录)
鲜品限量换算为干制品限量换算系数 K 公式

A.1 方法一

当已知脱水率时，K 按式 (1) 计算。

$$K = \frac{1}{(1-P\%)} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

K——鲜品限量换算为干制品限量换算系数；

P%——鲜品制成干制品的脱水率。

注：脱水率可按式 (2) 计算。

$$P\% = \frac{(M_1 - M_2)}{M_1} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

M_1 ——鲜品质量，单位为克 (g)；

M_2 ——干制品质量，单位为克 (g)

A.2 方法二

当无法获取生产者提供的信息（如脱水率等）以及其他可获得的数据信息时，K 按式 (3) 计算。

$$K = \frac{1-F_1}{1-F_2} \dots\dots\dots (3)$$

式中：

K——鲜品限量换算为干制品限量换算系数；

F_1 ——干制品水分，单位为克百克 (g/100g)；

F_2 ——鲜品水分，单位为克百克 (g/100g)。

注：干制品水分 (F_1) 可通过分析产品水分获得，鲜品水分 (F_2) 可通过《中国食物成分表》获得。