

Q/FJTY

福建天益菌业有限公司企业标准

Q/FJTY 0001S—2018

绣球菌

2018 - 09 - 03 发布

2018 - 10 - 03 实施

福建天益菌业有限公司 发布

前 言

为保证产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》的要求，特制定企业标准，作为组织生产的依据。

本标准指标参考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》有关规定制定。其中，铅指标严于GB 2762规定。农药残留参考GB 2763制定。

本标准替代并废止审批的备案号为0598350043S-(2018)《绣球菌》。

主要修改如下：

--修改水分指标；

--其他内容不变。

本标准编写格式按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由福建天益菌业有限公司提出。

本标准起草单位：福建天益菌业有限公司。

本标准主要起草人：林智。

绣球菌

1 范围

本标准规定了绣球菌的要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于新鲜绣球菌为原料，经过原料选剔预处理、干燥、包装制成的食用菌干制品。

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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 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第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

国家食品药品监督管理总局第12号令（2015年） 食品召回管理办法

3 要求

3.1 原料

新鲜绣球菌：应符合GB 7096要求。

3.2 感官指标

应符合表1要求。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|------|---------------------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 滋味气味 | 具有本品固有滋味和气味，无异味 |
| 状态 | 具有产品应有的状态 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀 |

3.3 理化指标

应符合表2要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------|--------|
| 水分/（g/100g） | ≤ 12 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） | < 1.0 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg） | ≤ 0.1 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 |
| 六六六/（mg/kg） | ≤ 0.05 |
| 滴滴涕/（mg/kg） | ≤ 0.05 |

3.1 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.2 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

将适量试样置于白色瓷盘中，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。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定执行。

5.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定执行。

5.2.3 镉：按 GB 5009.15 规定执行。

5.2.4 总汞：按 GB 5009.17 规定执行。

5.2.5 总砷：按 GB 5009.11 规定执行。

5.2.6 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批：以同一品质、同一规格，并在同一地点、同一班次加工包装的产品为一批。

6.2 抽样：抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装且总量不低于 2kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂时应由本企业检验部门进行出厂检验，检验合格并签发产品质量合格证后，方可出厂。出厂检验项目：感官指标、水分、净含量、包装标签。

6.3.2 型式检验

型式检验项目包括：本标准中规定的全部要求。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一，亦应进行：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 原料产地或供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时；
- e) 国家法定食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检测结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。其它指标中有一项不合格时，可从该批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定（修订版）》要求。产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

内包装采用符合食品安全要求的塑料袋。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 有关要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，禁止与有害物品混装、混运，搬运过程避免剧烈撞击，防止日晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应防潮湿、防异味、避光直射，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品混合贮存。

8 保质期

在符合在标准规定的条件下，未经启封，保质期为12个月。

9 召回

应符合《食品召回管理办法》，建立健全相关管理制度，收集、分析食品安全信息，依法履行不安全食品的停止生产经营、召回和处置义务。
