

Q/FJTY

福建天益菌业有限公司企业标准

Q/FJTY 0001S—2018

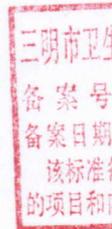
三明市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号：0598350043S—(2018)
备案日期：2018年10月18日
该标准备案为存档备查行为，标准中涉及需经许可
的项目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营

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。

天
星
回
星
星
0598
20
案为存档
年，应取

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，经过原料选别预处理、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。

