



413062S-2017



鲁山县盛福德食品有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2017

干制香菇

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

鲁山县盛福德食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由鲁山县盛福德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺新华、付金水。

H N

Q B

干制香菇

1 范围

本标准规定干制香菇的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以香菇为原料，经分拣、烘干、称重、包装加工而成的干制香菇。

2 要求

2.1 原料要求

香菇应符合GB 7096 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	具有香菇固有的性状	从样品中取出100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味；泡发后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	菌盖淡褐色至黑褐色，菌褶淡黄色至暗黄色	
气、滋味	具有香菇固有的气、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，%	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉(以Cd计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇为原料，经分拣、烘干、称重、包装加工而成的干制香菇。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了干制香菇的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

鲁山县盛福德食品有限公司