# 食用菌制品（黑木耳）管理看板

一、标准展板

企业应按产品列出产品执行标准，该类产品涉及的主要标准有：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品标准 | 产品标准 | Q/YBL 0004S-2021 |
| 通用标准 | GB/T 191 包装储运图示标志 |
| GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂 |
| GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的确定 |
| 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 食品国家安全标准 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 |
| GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定 |
| GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB/T 12533 食用菌杂质测定 |
| 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 |
| 原辅料 | 原料 | GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品 |
| 配料 | 无 |
|  |
| 食品添加剂 | 无 |
| 包装材料 | GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB9685食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准 |
|  |
| 生产用水 | GB 5749 生活饮用水卫生标准 |
| 生产加工控制规范 | | GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
|  |
| 检验方法标准 | | JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 其他 | | 干制食用菌生产许可审查细则 |

二、产品指标

干制食用菌（黑木耳）主要质量指标、常用食品添加剂指标和检验方法要求如下：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品类别** | **执行标准** | **项目** | | **技术指标** | **方法标准** | **检验要求** |
| 干制食用菌（黑木耳） | Q/YBL 0004S-2019 干制食用菌 | 感官要求 | 色泽 | 有正常食用菌的固有颜色 |  | / |
| 气味 | 有正常食用菌的香味，无酸、臭、霉等异味 |
| 形状 | 菇形正常、规整，大小均匀一致 |
| 霉烂菇 | 无 |  |
| 破损菇/（%） | ≤10 | / |
| 虫蛀菇/（%） | ≤1.0 | / |
| 一般杂质/（%） | ≤3 | / |
| 有害杂质 | 无 | GB/T 12533 | / |
| 理化指标 | 水分/（g/100g） | 1≤12 | GB 5009.3 | / |
| 灰分/（g/100g） | 8≤8.0 | GB 5009.4 | / |
| 铅(以Pb计)/( mg/kg ) | 0≤0.9 | GB 5009.12 | / |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg ) | 0≤0.5 | GB 5009.15 | / |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg） | 0≤0.1 | GB 5009.17 | / |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） | 0≤0.5 | GB 5009.11 | / |
| 二氧化硫残留量/(g/kg) | 0≤0.05 | GB 5009.34 | / |
| 微生物 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 标签 | | 应符合GB7718和GB28050的要求 | GB7718、GB28050 | / |

三、关键指标及风险防控措施

干制食用菌（黑木耳）产品近年来抽检问题主要集中在农残指标超标方面，为有效控制干制食用菌（黑木耳）质量风险，建议生产企业按照以下措施进行严格管理：

| **序号** | **关键风险指标** | **易出现的问题** | **风险防控措施** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 农残 | 生长过程中出现的农残超标 | **1原料验收：**按照相应食品安全国家标准对原辅料进行验收，制定验收规程，加强原辅料采购验收控制。  **2包装：**保证包材（尤其是内包材）及环境洁净卫生。 |

四、主要生产工艺及关键控制点、控制措施图示

