

Q/NTF

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司企业标准

Q/NTF 0009 S—2022

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0041 S-2022
备案日期: 2022 年 9 月 15 日

云南省
备案
备案日

2022 - 09 - 15 发布

2022 - 09 - 18 实施

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以新鲜食用菌为原料，经拣选、清理、清洗、切片（或不切片）、烫漂（或不烫漂）、速冻、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、DBS 53/022-2016《云南省食品安全地方标准 松茸及其制品》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余跃先

速冻食用菌

1 范围

本标准规定了速冻食用菌的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经拣选、清理、清洗、切片（或不切片）、烫漂（或不烫漂）、速冻、包装等工艺制成的速冻食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 产品分类

- 3.1 根据产品外观形态的不同分为：整菇食用菌、块状食用菌、片状食用菌和丁状食用菌。
- 3.2 根据食用菌品种不同分为：鸡枞菌、松茸、羊肚菌、干巴菌、松露、红葱菌、白葱菌、美味牛肝菌、黑牛肝菌、黄牛肝菌、乳牛肝菌、鸡油菌、桂花菌、老人头菌、虎掌菌、青头菌、红菇、奶浆菌、平菇、北风菌、香菇、金耳等野生菌类；香菇、银耳、草菇、姬松茸、大球盖菇、巴西菇、白灵菇、平菇、白蘑菇、滑子菇、珍珠菇、竹荪、猴头菇、茶树菇、金针菇、灰树花、鸡腿菇、杏鲍菇等人工菌。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜食用菌：应菇形完整、无污染、无霉变，不得混入非食用菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各类食用菌烫漂（或不烫漂）速冻后固有的色泽。	打开包装取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，经熟制后口尝。
组织形态	呈整菇、块状菇、片状菇及丁状菇。	
滋味与气味	解冻后，具有各类食用菌特有的香气，无异味。	

续表 1

项 目	要 求	检验方法
杂 质	不得混入非食用菌及其他杂菌，无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
杂质，% ≤	1.0	GB/T 12533
亚硫酸盐（以SO ₂ 计），mg/kg	按GB 2760的规定执行。	

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督规定》的要求，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生标准

应符合 GB 14884 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取不少于 20 个独立包装样品（总量不少于 5kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部规定，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求，允许用留样进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输用冷藏专用车辆。运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.2 产品装卸或进出冷库时要迅速，产品从冷库运出后，运输途中允许升至 -15°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.3 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

6.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。辅料应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

6.4.2 原料冷藏库内温度应保持 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。成品冷藏库内温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.4.3 冷藏库内的室内温度要定时核查、记录。

6.4.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气环境与冷藏库墙、顶棚和地面的间隔不小于 10cm。冷藏库的室内空气流动速度以使用库内得到均匀的温度为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 9 月 9 日至 2022 年 9 月 13 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

南华县咪依噜天然食品开发
有限责任公司

备案单位（盖章）



2022年 9 月 14 日

备案单位主要负责人（签字）

2022年 9 月 14 日