

Q/CYY

楚雄云野草堂食品有限公司企业标准

Q/CYY 0001 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 0048 S-2022
备案日期: 2022 年 9 月 20 日

云南省
备案号
备案日期

2022 - 09 - 20 发布

2022 - 09 - 23 实施

楚雄云野草堂食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌，是以牛肝菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、松茸菌、鸡油菌、北风菌、松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、平菇等可食用菌为原料，经挑选、整理、清洗、分切或制浆（或不分切不制浆）、添加（或不添加）食用盐、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等工艺加工制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096-2014 《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、DBS 53/022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》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。

本标准由楚雄云野草堂食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：纪天山。

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、贮存。

本标准适用于以牛肝菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、松茸菌、鸡油菌、北风菌、松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、平菇等可食用菌为原料，经挑选、整理、清洗、分切或制浆（或不分切不制浆）、添加（或不添加）食用盐、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等工艺加工制成的速冻食用菌。

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 按产品形态和加工工艺的不同分为：整菇型速冻食用菌、分切型速冻食用菌（片状、块状、丝状、丁状等不同形状）、速冻食用菌浆。

3.2 按食用菌品种的不同分为：速冻牛肝菌、速冻鸡枞菌、速冻青头菌、速冻奶浆菌、速冻干巴菌、速冻松茸菌、速冻鸡油菌、速冻北风菌、速冻松露、速冻茶树菇、速冻香菇、速冻金针菇、速冻猴头菇、速冻杏鲍菇、速冻平菇、速冻蛹虫草、速冻竹荪、速冻木耳、速冻银耳、速冻金耳、速冻虎掌菌、速冻扫把菌、速冻羊肚菌、速冻白参、速冻姬松茸、速冻花菇、速冻鹿茸菇等可食用菌。

3.3 按原料是否单一分为：单一型速冻食用菌和混合型速冻食用菌。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：菇形完整、无污染、无霉变、不得混有非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种整菇或加工食用菌速冻后应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘上,在自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有该品种食用菌速冻后应有的气味,无酸、臭、霉等异味。	
形 态	具有该品种产品应有的形态。	
有害杂质	不得混入非食用菌、其他杂菌。	

4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品) 0.8 (牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品) 0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品)(以干重计) 0.4 (其他食用菌干制品)	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品,随机抽取20包(盒),样品总量不得少于5kg。样品平均分成两份,1份检验,1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我厂质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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的，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 产品的包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。
- 6.1.2 产品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的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 产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -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°C — 5°C 。成品冷藏库内温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.4.3 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环与冷藏库墙、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09月02日至2022年09月08日 在 新浪微博 上进行了标准文本和编制说明的备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年9月13日

备案单位主要负责人(签字)

2022年9月13日