

# Q/LLY

## 云南兰野食品有限公司企业标准

Q/LLY 0001S—2022

---

### 油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030043S-2022  
备案日期: 2022年07月11日

云  
备  
备

2022 - 07- 11 发布

2022 -07- 11 实施

云南兰野食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的油炸食用菌是以新鲜(或干制)食用菌为主要原料,经分选、清洗、切片或不切片、油炸、冷却,添加或不添加食盐、辣椒、味精、鸡精、香辛料等一种或几种为辅料、经调味、包装等工艺加工而成。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,特制定本企业标准,以作为本公司组织产品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》的规定制定,微生物指标按照GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南兰野食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:焦赵祥、焦红博。

南省  
案号  
案日期

# 油炸食用菌

## 1 范围

本标准规定了油炸食用菌的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以新鲜(或干制)食用菌为主要原料,经分选、清洗、切片或不切片、油炸、冷却,添加或不添加食盐、辣椒、味精、鸡精、香辛料等一种或几种为辅料、经调味、包装等工艺加工而成的油炸食用菌制品。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 产品分类

根据生产原料的不同可分为:油炸干巴菌、油炸松茸菌、油炸鸡枞菌、油炸鸡油菌、油炸茶树菇、油炸鸡腿菇、油炸平菇、油炸青头菌等产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌:应符合 GB 7096 的规定。(注:新鲜食用菌应菌体完整、无污染、无霉变,无非食用杂菌;干制食用菌应形态正常、无污染、无霉变,不杂菌。)

4.1.2 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 味精:应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 辣椒粉:应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.6 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 鸡精:应符合 SB/T 10371 的规定

4.1.9 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准及有关规定,不得添加非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

食品安全

: 5303

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各产品特有的色泽，无焦糊、无夹生。	将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝
组织形态	具有油炸食用菌制品正常的外形，含少量的辣椒、香辛料，无非食用杂菌。	
滋味和气味	具有各品种应有的香气和滋味，咸淡适中，无霉味，无哈喇味及其它异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 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, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
固形物含量, g/100g	≥ 40.0	GB/T 10786
氯化钠含量, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

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 16565 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.9 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

#### 5.2 组批

由同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

#### 5.3 抽样方法和数量

##### 5.3.1 出厂检验抽样要求

从每批产品中随机抽取不少于10kg，(不低于20袋(瓶)独立包装)的产品进行检验，抽样基数不小于500袋，其中5袋(瓶)作为检验样品，另外5袋(瓶)作为备样。

##### 5.3.2 型式试验抽样要求

从出厂检验合格批次中随机抽取不少于20kg，(不低于50袋(瓶)独立包装)，抽样基数不小于1000袋，其中10袋(瓶)作为检验样品，另外10袋(瓶)作为备样。

#### 5.4 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售，出厂检验项目按照相关规定执行。

#### 5.5 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

#### 5.6 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

准备

手

## 6.2 包装

用于油炸食用菌包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

## 6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须要防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮、防蝇、防鼠、无异味的库房中。食品贮存时应留有一定间隙，堆放时应离地、离墙，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

---



## 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、该备案产品已通过认证机构检验，检验结果均符合本备案标准及相关食品安全标准和有关规定。

五、本单位在备案前，已将企业标准文本及编制说明按照相关要求自行公示。

云南兰野食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年6月29日

焦忠祥  
备案单位主要负责人（签字）

2022年6月29日