

Q/XRX

祥云融兴经贸有限责任公司企业标准

Q/XRX 0001 S—2022

代替 Q/XRX 0001 S-2019

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0018 S-2022
备案日期: 2022 年 7 月 5 日

云
备
案

2022 -07-05 发布

2022 -07-11 实施

祥云融兴经贸有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以新鲜食用菌为主要原料，经原料验收、分级、清洁、切片（或不切片）、速冻、包装等工艺生产而成。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》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。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定、微生物指标参照GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中镉的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。

本标准代替Q/XRX 0001 S-2019《速冻食用菌》。

本标准由祥云融兴经贸有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邹子全、何光峙、高学义。

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主要原料，经原料验收、分级、清洁、切片（或不切片）、速冻、包装等工艺加工而成的速冻食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中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

- 3.1 根据加工工艺不同分为：漂烫速冻食用菌和生制速冻食用菌。
- 3.2 根据产品外观形态不同分为：整菇、块状食用菌、片状食用菌。
- 3.3 根据食用菌品种不同分为：速冻牛肝菌、速冻羊肚菌、速冻虎掌菌、速冻平菇、速冻松茸、速冻块菌、速冻鸡油菌等。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 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 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，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	具有各类食用速冻后固有的色泽，无腐烂和霉变	打开包装将被测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
滋味和气味	解冻后具有各类食用菌特有的香气，无异味	
形态	呈整菇或块状菇、片状菇、丁状菇	
杂 质	不得混入非食用菌和其他杂菌	

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
杂质，% ≤	1.0	GB/T 12533

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
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.15

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

应符合 GB 19295 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规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

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 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的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于30kg，抽样数量不少于20个最小包装，且总量不低于5kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

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项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不合格时，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 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无其它污染物；运输过程中按温度要求使用冷冻车（ -18°C 以下）；运输途中应防止挤压、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

原料、辅料、半成品、成品 应分开放置，应贮存在清洁、卫生、无异味的冷冻库内。产品离地离墙码放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。成品库内温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。