

Q/YQS

云南祺深食用菌开发有限公司企业标准

Q/YQS 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: 53010501 S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

云南
备案
备案

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

云南祺深食用菌开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以羊肚菌、姬松茸、木耳、茶树菇、双孢蘑菇、香菇、平菇、杏鲍菇、鸡枞、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、金耳、松茸、黑松露、青头菌、奶浆菌、大红菌、鸡腿菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、块菌、竹荪等为原料，经清洗、分拣、熟制（或不熟制）、速冻、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《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《云南省食品安全地方标准 松茸及其制品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南祺深食用菌开发有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：庄庆彦。

食品安全
号: 530
期:

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、运输及贮存。

本标准适用于以羊肚菌、姬松茸、木耳、茶树菇、双孢蘑菇、香菇、平菇、杏鲍菇、鸡枞、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、金耳、松茸、黑松露、青头菌、奶浆菌、大红菌、鸡腿菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、块菌、竹荪等为原料，经清洗、分拣、熟制（或不熟制）、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

根据使用原料不同分为：速冻羊肚菌、速冻姬松茸、速冻木耳、速冻茶树菇、速冻双孢蘑菇、速冻香菇、速冻平菇、速冻杏鲍菇、速冻鸡枞、速冻牛肝菌、速冻虎掌菌、速冻干巴菌、速冻鸡油菌、速冻金耳、速冻松茸、速冻黑松露、速冻青头菌、速冻奶浆菌、速冻大红菌、速冻鸡腿菇、速冻冬菇、速冻花菇、速冻红平菇、速冻凤尾菇、速冻白参、速冻块菌、速冻竹荪等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应无污染、无毒、无霉变，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 松茸：应无污染、无毒、无霉变，并符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有食用菌冷冻后色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
形 态	具有相应食用菌正常的外形，无霉变、无污染、大小均匀，形状规整。	
气味和滋味	具有相应食用菌固有的香气和滋味、无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，速冻松茸应符合DBS 53/022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	0.4	GB 5009.12
	0.24（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品）	
	0.8（牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌的制品）	
	0.8（木耳及其制品、银耳及其制品）（干重计）	

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.5.2 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。并按JJF 1070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 冷冻食用菌的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于30kg，随机抽取20袋，样品不得少于2kg，样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经质检部门检验合格并附合格证明后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b)停产半年后重新恢复生产时;
- c)出厂检验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,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批产品为不合格产品,不得复检;其余项目指标有不合格项时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外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和有关规定。封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输产品的箱体内温度不高于-18℃或更低,装载前必须冷到-10℃以下。并装有能在运输中记录箱体内温度的仪表。产品从冷藏库运出后,运输途中允许温度升到-15℃,但交货后应尽快降至-18℃。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物品同库贮存,产品应贮存在清洁、卫生无异味的冷藏库中,冷藏库内温度应保持在-18℃或更低,温度波动要求控制在5℃以内,冷藏库内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。冷藏库内温度要定时核查、记录、最好采用自记温度仪,冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环。产品堆放应离墙、离地堆放。

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11月01日至2022年11月09日在微信公众号上对云南祺深食用菌开发有限公司《速冻食品(速冻食用菌)》的企业标准备案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。

公示网址为:

[https://mp.weixin.qq.com/s? biz=MzkxMzQwMzk20A==&mid=2247483781&idx=1&sn=61a307df6870c8b2fd9d43374253032d&chksm=c17f78aaf608f1bc131e417d336528df852e98d3e56c037ac538795315ad666f79575b9a16ec&token=546129196&lang=zh_CN#rd](https://mp.weixin.qq.com/s?biz=MzkxMzQwMzk20A==&mid=2247483781&idx=1&sn=61a307df6870c8b2fd9d43374253032d&chksm=c17f78aaf608f1bc131e417d336528df852e98d3e56c037ac538795315ad666f79575b9a16ec&token=546129196&lang=zh_CN#rd)



庄庆芳

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月09日