

# Q/ZZY

## 中芝源健康食品（大姚）有限公司企业标准

Q/ZZY 0001 S—2023

### 速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0009S-2023  
备案日期: 2023年 6 月 1 日

云南省  
备案  
备案日

2023-06-01 发布

2023-06-04 实施

中芝源健康食品（大姚）有限公司 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，经原料清洗、分拣、熟制(或不熟制)、速冻、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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《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。

本标准由中芝源健康食品（大姚）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨建中、陈治宇、唐智刚

# 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，经原料清洗、分拣、熟制(或不熟制)、速冻、包装等工艺生产而成的速冻食用菌。

## 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

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、速冻金耳菌、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 新鲜食用菌：应无污染、无霉变、不得混入非食用菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 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	具有各类食用菌速冻后固有的色泽，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，经熟制后品尝。
滋味和气味	具有相应食用菌固有的香气和滋味，无异味。	
形 态	呈整菇或块状菇、片状菇、丁状菇。	
杂 质	无肉眼可见杂质。	

食品安全企业标准  
Q/ZZY 0001 S-  
5323  
年 月

### 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）	GB 5009.12
	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（食用菌及其制品）	

### 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 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2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

每批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，其余指标不符合本标准要求的，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 产品的包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 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。

备案章

#### 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℃以下），运输过程中允许温度升至-15℃，但交货后应尽快降于-18℃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。产品距离地面、墙面20cm以上，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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

## 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 2023年5月23日至2023年5月31日 在 企业标准公共服务平台 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。

  
中芝源健康食品（大姚）有限公司

备案单位（盖章）

2023年5月30日



备案单位主要负责人（签字）

2023年5月30日