

Q/YBF

云南博丰食品菌业有限公司大板桥分公司企业标准

Q/YBF 0001 S—2023

速冻食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010188 S-2023

备案日期: 2023 年 05 月 08 日

2023 - 05 - 08 发布

2023 - 05 - 10 实施

云南博丰食品菌业有限公司大板桥分公司
发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以人工种植食用菌（羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等）、野生菌（牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等）可食用菌其中一种或几种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成。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、贸易和仲裁的依据。

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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、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。

本标准由云南博丰食品菌业有限公司大板桥分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：谭京平。

省食品安

号: 530

日期:

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、贮存。

本标准适用于以人工种植食用菌（羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等）、野生菌（牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等）可食用菌其中一种或几种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成的速冻食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据使用原料的不同可以分为：速冻羊肚菌、速冻竹荪、速冻香菇、速冻杏鲍菇、速冻黄金菇、速冻茶树菇、速冻鹿茸菌、速冻黑皮鸡枞、速冻猴头菇、速冻平菇、速冻木耳、速冻银耳、速冻树花、速冻金耳、速冻侧耳、速冻牛肝菌、速冻松茸、速冻鸡枞、速冻羊肚菌、速冻松露、速冻鸡油菌、速冻青头菌、速冻红菇、速冻北风菌、速冻干巴菌、速冻虎掌菌等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应无污染、无毒、无腐烂变质、不得混入非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.3 生产用水：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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有速冻食用菌正常的外形、不得混有非食用菌。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
色 泽	具有食用菌冷冻后的色泽。	
滋味气味	解冻后，具有速冻食用菌应有的风味，无异味。	
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
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (限速冻银耳)	GB 5009.189

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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及其制品) 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 (其他食用菌及其制品)	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 19295 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规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数100个小包装，总重不低于30kg，抽样数量不少于20个最小包装，样品总重量不少于5kg，抽取的样品分为2份，一份用于检验，另一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- 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时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标有不合格，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、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

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜



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2023年3月29日至2023年4月10日在今日头条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。



备案单位（盖章）

谭东平

备案单位主要负责人（签字）

2023年4月17日

2023年4月17日