

# Q/KPS

## 昆明品世食品有限公司企业标准

Q/KPS 0011 S—2023

代替 Q/ KPS 0011 S-2022

### 油炸食用菌

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0323</sup> S- 2023

备案日期: 2023 年 08 月 07 日

2023 - 08 - 07 发布

2023 - 08 - 09 实施

昆明品世食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的油炸食用菌是以牛肝菌、鸡枞菌、香蕈等食用菌为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、香辛料等为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、油炸、调味、内包装、杀菌、外包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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 16565-2003《油炸小食品卫生标准》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。

本标准代替Q/KPS 0011 S-2022《油炸食用菌》。

本标准由昆明品世食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓祖晓。

食品安全  
号: 530  
期:

# 油炸食用菌

## 1 范围

本标准规定了油炸食用菌的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以牛肝菌、鸡枞菌、香蕈等食用菌为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、香辛料等为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、油炸、调味、内包装、杀菌、外包装等工艺制成的油炸食用菌。

## 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

根据所用的原料不同分为：油炸牛肝菌、油炸鸡枞菌、油炸香蕈、香蕈鸡枞菌、香蕈牛肝菌等。

## 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。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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
色泽	具有该产品应有的色泽，无焦生现象。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味	具有该产品应有的气味。	
口感	咸淡适口，味美纯真，无霉味及其他异味。	
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	≤ 75	GB 5009.3
固形物含量, g/100g	≥ 60	GB/T 10786
食用盐(以NaCl计)(g/100g)	≤ 6.0	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

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(Pb), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 微生物限量

应符合GB 16565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。按JJF 1070规定的方法检验。

#### 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

以同一品种的配料、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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于100个独立包装（总重量不少于30kg），抽取样品数量不少于20个独立包装（2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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

包装材料及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

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，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7月9日至2023年7月14日在昆明品世食品有限公司的微信公众号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）

备案单位主要负责人（签字）

胡军州

2023年7月16日

2023年7月16日