

Q/HXL

昆明鸿兴利商贸有限公司企业标准

Q/HXL 0002 S—2024

代替 Q/HXL 0002 S-2021

食用菌制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010146 S-2024
备案日期: 2024年 03月 18日

2024-03-18 发布

2024-03-20 实施

昆明鸿兴利商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌制品，是以牛肝菌、松茸、羊肚菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、鸡油菌、北风菌、松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、虎掌菌、平菇、蛹虫草、鹿茸菇等各种可食用菌中的一种或几种为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、添加豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、面酱、棕榈油、食用植物油、食用动物油脂、芝麻油、辣椒（干辣椒、鲜辣椒）、蒜、姜、香椿、木姜子等各种香辛料、小麦粉、食用淀粉、鲜（冻）畜禽肉及副产品、畜禽肉及制品（腊肉、火腿、牛干巴、酱卤肉）、水产制品、食用花卉、禽蛋及其制品、坚果及籽类食品、豆类及制品、食盐、味精、鸡精、食糖、食药同源物质、新资源食品（新食品原料）、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄、芹菜等蔬菜及其制品、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果及其制品、食品添加剂、营养强化剂等辅料中的一种或几种，再经配料腌制、使用植物油油炸、冷却、调味、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、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/HXL 0002 S-2021《油炸食用菌》。

本标准适用于昆明鸿兴利商贸有限公司及其下属子公司。

本标准同时适用于受委托生产企业进行代加工生产。

本标准由昆明鸿兴利商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵秋余。

省食品
号: 5
期:

食用菌制品

1 范围

本标准规定了食用菌制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛肝菌、松茸、羊肚菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、鸡油菌、北风菌、松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、虎掌菌、平菇、蛹虫草、鹿茸菇等各种可食用菌中的一种或几种为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、添加豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、面酱、棕榈油、食用植物油、食用动物油脂、芝麻油、辣椒（干辣椒、鲜辣椒）、蒜、姜、香椿、木姜子等各种香辛料、小麦粉、食用淀粉、鲜（冻）畜禽肉及副产品、畜禽肉及制品（腊肉、火腿、牛干巴、酱卤肉）、水产制品、食用花卉、禽蛋及其制品、坚果及籽类食品、豆类及制品、食盐、味精、鸡精、食糖、食药同源物质、新资源食品（新食品原料）、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄、芹菜等蔬菜及其制品、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果及其制品、食品添加剂、营养强化剂等辅料中的一种或几种，再经配料腌制、使用植物油油炸、冷却、调味、包装等工艺制成的食用菌制品。

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

根据原辅料的不同分为：鸡枞菌制品、牛肝菌制品、干巴菌制品、松茸菌制品、鸡油菌制品、北风菌制品、黑松露制品、茶树菇制品、香菇制品、金针菇制品、猴头菇制品、杏鲍菇制品、平菇制品、虎掌菌制品、鹿茸菇制品、蛹虫草制品、什锦菌（混合食用菌）制品和添加水产制品、肉制品等辅料进行调味加工的各种风味食用菌制品等。

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 鲜（冻）畜禽肉及副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 肉类及肉制品：应符合 GB 2726 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.4 火腿：应符合 SB/T 10004 或 GB/T 18357 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.5 豆瓣酱、黄豆酱、面酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.6 豆豉：应符合 DBS 53/004 的规定。
- 4.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.8 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.9 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.13 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.14 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.15 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.16 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.17 豆类及其制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.18 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.19 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.20 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.21 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.22 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.23 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.24 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.25 干贝、虾仁、海参、鱼干、鱿鱼、海菜等水产制品：应符合 GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 4.1.26 芝麻、花生、紫苏籽、葵花籽、南瓜子、核桃等坚果及籽类炒货食品：应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.27 食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.28 新资源食品（新食品原料）：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 4.1.29 小麦粉、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄、芹菜等蔬菜及其制品、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果及其制品、食用花卉、新鲜的大蒜、姜、洋葱、香椿、木姜子、辣椒等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.30 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.31 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有其相应产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其相应产品特有的香气和滋味，无其他异味。	
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态。	
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
固形物, %	食用油混合状的产品按产品明示标准执行	GB/T 10786
水分, g/100g ≤	65.0	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	5	GB 5009.229

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 (以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品) 0.8 (以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品) 0.8 (以木耳、银耳为主料的产品) (以干重计) 0.4 (其他食用菌制品)	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

4.6.1 微生物限量应符合 GB 16565 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 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.10 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30kg，抽取样品不少于 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

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

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、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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 2024 年 02 月 18 日 至 2024 年 02 月 26 日 在 本公司微信公众号 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)

2024 年 3 月 4 日

2024 年 3 月 4 日