

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 12 月 25 日至 2023 年 12 月 29 日在 彩云之南食品安全网微信公众号 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。

陆良滇野食品有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 1 月 4 日

钱存友

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 4 日

Q/LDY

陆良滇野食品有限公司企业标准

Q/LDY 0001 S—2024

代替 Q/LDY 0001 S-2023

油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303⁰⁰⁰ / S-2024
备案日期: 2024年 1 月 30 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2024 -01-30 发布

2024 -02-01 实施

陆良滇野食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的油炸食用菌是以新鲜（或干制）食用菌为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、炒制（或油炸）、冷却、调味（添加或不添加畜禽肉、食用油、香辛料、葱、姜、料酒、味精、食用盐、酱油等辅料）、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由陆良滇野食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/LDY 0001 S-2023《油炸食用菌》。

本标准主要起草人：钱存友

全企业

03

年

油炸食用菌

1 范围

本标准规定了油炸食用菌的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜（或干制）食用菌为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、炒制（或油炸）、冷却、调味（添加或不添加畜禽肉、食用油、香辛料、葱、姜、料酒、味精、食用盐、酱油等辅料）、包装等工艺加工而成的油炸食用菌。

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 技术要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 畜禽肉：应符合 GB 2707、GB 2710 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 葱、姜：应无腐烂、无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有各产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
状 态	具有各产品应有的状态，无霉变、无虫蛀	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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 $\leq$	60.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	20.0	GB/T 10786
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227

3.4 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 $\leq$	0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑制品) 0.8(牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇制品) 0.8 (干重计) (木耳、银耳制品) 0.4(其他食用菌制品)	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

3.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，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3kg。样品平均分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

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执行。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产时，每半年进行一次。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，可能影响产品质量时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判断该产品合格；微生物指标若有任意一项不合格时，则判该批产品不合格，不得进行复检；其余指标若有不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放；仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。