

Q/YJN

云南威信县敬纳食品有限公司企业标准

Q/YJN 0001-2024

调味食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060020S-2024
备案日期: 2024年 2月 2日

云南省食品
备案号:
备案日期:

2024-02-02 发布

2024-02-09 实施

云南威信县敬纳食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味食用菌是以新鲜食用菌或盐渍食用菌的一种或多种为原料，辅以鲜(冻)畜禽肉、新鲜蔬菜或盐渍蔬菜、生姜、大蒜、辣椒、食用植物油、干辣椒、食用盐、芝麻、枸杞、香辛料、白砂糖、食醋、味精、酱油、鸡粉调味料、酵母抽提物等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、清洗、切制、脱盐、煮制、脱水或干燥、调味(拌料或泡制或炒制)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺而成的即食性调味食用菌。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》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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南威信县敬纳食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：贾小鹭

安全

306

调味食用菌

1 范围

本标准规定了调味食用菌的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌或盐渍食用菌的一种或多种为原料，辅以鲜(冻)畜禽肉、新鲜蔬菜或盐渍蔬菜、生姜、大蒜、辣椒、食用植物油、干辣椒、食用盐、芝麻、枸杞、香辛料、白砂糖、食醋、味精、酱油、鸡粉调味料、酵母抽提物中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、清洗、切割、脱盐、煮制、脱水或干燥、调味（拌料或泡制或炒制）、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺而成的即食性调味食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 原料要求

- 3.1.1 食用菌：应符合 GB7096 的有关规定。
- 3.1.2 鲜(冻)畜禽肉：应符合 GB 2707 的有关规定。
- 3.1.3 新鲜蔬菜、大蒜、辣椒：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 盐渍蔬菜：应符合 GB2714 的规定。
- 3.1.5 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 干辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.13 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.14 味精：应符合 GB 2720 或 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.15 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

企业标
S-
年

2.1.16 加工用水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.17 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及辅料。

3.2 感官要求

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	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入白瓷盘中，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，嗅其气味，尝其滋味，检查有无杂质。
组织形态	呈条、块、片、丝状	
滋味、气味	具有本产品固有的气味，无异味	
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) ≤	88	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	6	GB 5009.44
酸价 a (以脂肪计)/(KOH)(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 a (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
a 适用于添加食用植物油的产品。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 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) ≤	0.4	GB5009.12

3.5 微生物限量

应符合 GB7096 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

3.8兽药残留量

应符合 GB31650 的规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB2760 的规定。

3.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，依照 JJF1070 中规定的方法测定。

3.11 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

出厂检验应当从每批产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品包装材料食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、有通风干燥、防潮、防尘、防鼠/蝇/虫设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，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2024年1月25日至2024年2月1日在企业标准信息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。

云南省威信县敬纳食品有限公司

贾子学

备案单位(盖章)

2024年1月25日



备案单位主要负责人(签字)

2024年1月25日