

Q/GHX

昆明贵华祥食品有限公司企业标准

Q/GHX 0013 S—2024

速冻食用菌

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010284 S-2024

备案日期: 2024 年 06 月 11 日

2024-06-11 发布

2024-06-13 实施

昆明贵华祥食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以松茸、牛肝菌(黑牛肝菌、美味牛肝菌、白牛肝菌、黄牛肝菌)、羊肚菌、青头菌、松露(块菌)、虎掌菌、奶浆菌、干巴菌、茶树菇、鸡枞、鸡油菌、大红菌(菇)、香菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、冬菇、花菇、平菇、金钱菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、金耳、蛹虫草(虫草花)、猴头菇、姬松茸、木耳(黑木耳、云耳、东北小木耳)、金耳、银耳、金针菇、竹荪、北风菌、青杠菌、鹿茸菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌等食用菌为原料,经挑选、清理、清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、速冻、分拣、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 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。

本标准由昆明贵华祥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:何文洪。

食品安全

号:5301

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。

本标准适用于以松茸、牛肝菌(黑牛肝菌、美味牛肝菌、白牛肝菌、黄牛肝菌)、羊肚菌、青头菌、松露(块菌)、虎掌菌、奶浆菌、干巴菌、茶树菇、鸡枞、鸡油菌、大红菌(菇)、香菇、鸡腿菇、双孢蘑菇、冬菇、花菇、平菇、金钱菇、红平菇、杏鲍菇、凤尾菇、白参、金耳、蛹虫草(虫草花)、猴头菇、姬松茸、木耳(黑木耳、云耳、东北小木耳)、金耳、银耳、金针菇、竹荪、北风菌、青杠菌、鹿茸菌、老人头、铜绿菌、谷熟菌等食用菌为原料,经挑选、清理、清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、速冻、分拣、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

- 3.1 根据加工工艺不同分为:漂烫速冻食用菌、生制速冻食用菌。
- 3.2 根据产品外观形态不同分为:整菇、块状食用菌、片状食用菌、丁状食用菌。
- 3.3 根据食用菌品种不同分为:速冻松茸、速冻鸡枞、速冻干巴菌、速冻牛肝菌、速冻乳牛肝菌、速冻块菌(松露)、速冻羊肚菌、速冻鸡油菌、速冻桂花菌、速冻平菇、速冻香菇、速冻滑子菇(珍珠菇)、速冻白蘑菇、速冻北风菌、速冻白参、速冻姬松茸等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜食用菌:应菇形完整、无污染、无霉变,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 GB/T 23188 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水: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	具有各类食用菌冷冻后固有的色泽。	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅、经熟制后口尝。
滋味与气味	解冻后,具有各类食用菌特有的香气,无异味。	
形 态	呈整菇或者块状菇、片状菇、丁状菇。无霉变、无污染。	
杂 质	不得混入非食用菌,无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计),mg/kg ≤	0.24 (限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为原料的产品) 0.8 (限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为原料的产品) 0.8 (限以木耳、银耳为原料的产品)(以干重计) 0.4 (以其他食用菌为原料的产品)	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 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、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取不少于20个独立包装样品,样品总量不得少于5kg,分为两份,一份用于检验,一份用于留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、主要生产工艺、主要生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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符合本标准要求的，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不符合本标准要求的，可以用留样复检，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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

- 6.3.1 运输用冷藏专用车辆。运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.3.2 产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -15°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.3.3 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

- 6.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。辅料应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。
- 6.4.2 原料冷藏库内温度应保持 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。成品冷藏库内温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.4.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。
- 6.4.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环与冷藏库墙、顶棚和地面的间隔不小于 10cm。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。

案章
日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024年 5月 22 日

何文强

备案单位主要负责人（签字）

2024年 5月 22 日