

Q/XZW

昆明乡仔王食品有限公司企业标准

Q/XZW 0002 S—2024

油炸食用菌

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010198 S-2024

备案日期: 2024年 04月 19日

2024-04-19 发布

2024-04-21 实施

昆明乡仔王食品有限公司

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中的鸡枞菌、牛肝菌、杏鲍菇等为主要原料，经挑选、清洗、分切或不分切、油炸，再添加食用盐、味精、鸡精、香辛料等辅料，经调味、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》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。

本标准由昆明乡仔王食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：梅山便。

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、贮存。

本标准适用于以新鲜或干制食用菌中的鸡枞菌、牛肝菌、杏鲍菇等为主要原料，经挑选、清洗、分切或不分切、油炸，再添加食用盐、味精、鸡精、香辛料等辅料，经调味、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

根据食用菌品种的不同分为：油炸鸡枞菌（油鸡枞或鸡枞油）、油炸牛肝菌、油炸杏鲍菇、油炸干巴菌、油炸松茸、油炸鸡油菌、油炸茶树菇、油炸平菇、油炸香菇、油炸凤尾菇等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应菇型完整、无污染、无霉变、不得混入非食用菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 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	具有该品种食用菌固有的正常色泽。	打开包装，置内容物于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种食用菌特有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	具有油炸食用菌应有的外形，不得混有非食用杂菌。	
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
固形物含量, %	$\geq$ 40.0	GB/T 10786
水分, g/100g	$\leq$ 50.0	GB 5009.3
氯化钠含量, %	$\leq$ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	$\leq$ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	$\leq$ 20.0	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(以Pb计), mg/kg	$\leq$ 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 (以其他食用菌为主料的产品)	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 7096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 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于100个销售包装，总重量不低于30 kg，随机抽取样品不少于20个最小包装（总量不低于3 kg），所抽取的样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

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

- 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。

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品，不得复检；其余指标若有不合格项目，可用留样复检，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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒有害的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

成品要保持清洁卫生，存放于阴凉通风干燥处，存放成品仓库装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，产品距地、离墙20cm以上，不得与有毒有害、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。

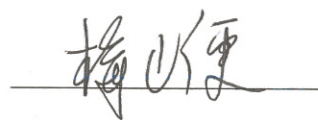
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 03 月 28 日至 2024 年 04 月 03 日在 国家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。



备案单位(盖章)

2024 年 4 月 7 日



备案单位主要负责人(签字)

2024 年 4 月 7 日