

# Q/YJC

## 云南菌粹源食用菌有限公司企业标准

Q/YJC 0001 S—2024

### 速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010333 S-2024  
备案日期: 2024 年 07 月 16 日

2024 - 07 - 16 发布

2024 - 07 - 18 实施

云南菌粹源食用菌有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的速冻食用菌是以新鲜食用菌为原料，经分拣、清洗、分切（或不分切）、速冻、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和质量仲裁的依据。

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 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。

本标准由云南菌粹源食用菌有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：饶春明。

省食品

号: 53

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。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经分拣、清洗、分切（或不分切）、速冻、包装等工艺加工制成的速冻食用菌。

## 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

根据所用的原料不同分为：单一型、混合型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：无毒、无污染、无腐烂变质、并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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                        |
|-------|---------------------------------|-----------------------------|
| 形 态   | 具有相应食用菌正常的外形、无霉变、无虫蛀，大小均匀，形态规则。 | 取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅。 |
| 色 泽   | 与相应食用菌相近或基本一致。                  |                             |
| 滋味和气味 | 具有相应食用菌固有的气味和滋味、无异味。            |                             |
| 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       |
|-------|-------|------------|
| 杂质, % | ≤ 1.0 | GB/T 12533 |

## 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 | ≤<br>0.24 (限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为原料的产品)<br>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)<br>0.8 (限以木耳、银耳为原料的产品) (以干重计)<br>0.4 (以其他食用菌为原料的产品) | 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 19295 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规定的方法检测。

## 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的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不低于100个最小包装, 总量不低于30kg, 抽取样品不少于20个最小包装, 总量不低于5kg, 样品分成2份, 一份检验, 一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准检验合格，并签发检验合格证后产品方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

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、生产工艺、生产设备发生较大变化，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合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，可以用留样进行复检，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 $-15^{\circ}\text{C}$ ，但交货后必须尽快降到 $-18^{\circ}\text{C}$ 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、易污染的货物混放。
- 6.4.2 原料冷藏库内温度应保持 $2^{\circ}\text{C}$ - $5^{\circ}\text{C}$ ，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 冷藏车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，冷藏车的室内空气流动速度以库内得到均匀的温度为宜。

## 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6月25日

饶春明

备案单位主要负责人（签字）

2024年6月25日