

Q/YMJ

云南云米记食品有限公司企业标准

Q/YMJ 0004 S—2024

油炸食用菌

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: 5301⁰⁴²¹S-2024

备案日期: 2024年10月09日

2024-10-09 发布

2024-10-11 实施

云南云米记食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的油炸食用菌是以新鲜(或干制)的人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菇、姬松茸、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、草菇、鸡腿菇、双孢磨菇、大球盖菇、滑子菇、金针菇、真姬菇、马鞍菌、块菌、绣球菌、羊肚菌、木耳、银耳、灰树花、蛹虫草、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)的其中一种或几种为主要原料,经分选、清理、分切或不分切、油炸、冷却、调味(添加或不添加辣椒、食用盐、味精、香辛料等辅料)、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、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由云南云米记食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:杨玲。

食品安

号: 530

期:

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、贮存。

本标准适用于以新鲜(或干制)的人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菇、姬松茸、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、草菇、鸡腿菇、双孢磨菇、大球盖菇、滑子菇、金针菇、真姬菇、马鞍菌、块菌、绣球菌、羊肚菌、木耳、银耳、灰树花、蛹虫草、金耳、侧耳等)、野生菌(牛肝菌、松茸、鸡枞、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、北风菌、干巴菌、虎掌菌等)的其中一种或几种为主要原料,经分选、清理、分切或不分切、油炸、冷却、调味(添加或不添加辣椒、食用盐、味精、香辛料等辅料)、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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用菌:应无污染、无毒、允许有少量虫蛀、不得混入非食用杂菌,应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 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。

3.2 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
组织形态	丝形或片形完整,粗细基本均匀,允许有少量碎条(片)。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅。
色 泽	具有该品种固有的色泽,无油炸过焦的现象。	
滋味气味	具有食用菌应有的气味和滋味,无哈喇味及其他异味。	
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	
固形物 ^a , g/100g	≥	35.0	GB/T 10786
水分, g/100g	≤	60.0	GB 5009.3
食盐以(NaCl 计), g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
米酵菌酸 ^b , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189

^a仅限于瓶装产品; ^b仅限含银耳的产品。

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	≤ 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、鸡枞菌、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品) 0.8 (以木耳及其制品、银耳及其制品为主料的产品, 以干重计) 0.4(以其他食用菌为主料的产品)	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合 GB 7096 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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：抽样基数不得少于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于2kg，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品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和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、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。

5.3 运输

运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。



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9月7日

杨玲

备案单位主要负责人(签字)

2024年9月7日