

Q/YLZ

云南利珍食品加工有限公司企业标准

Q/YLZ 0001 S-2025

速冻食用菌



2025 -05-06 发布

2025 -05-10 实施

云南利珍食品加工有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以新鲜食用菌(人工、野生)为主要原料，经原料清洗、分拣、熟制(或不熟制)、速冻、包装等工艺生产而成。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》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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、DBS53/022-2016《云南省食品安全地方标准 松茸及其制品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻米面与调制食品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由南华县福源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡建能、唐智刚



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、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌(人工、野生)为主要原料，经原料清洗、分拣、熟制(或不熟制)、速冻、包装等工艺加工而成的速冻食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中所列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

根据使用原料不同分为：速冻羊肚菌、速冻姬松茸、速冻木耳、速冻茶树菇、速冻双孢蘑菇、速冻香菇、速冻平菇、速冻杏鲍菇、速冻鸡枞、速冻牛肝菌、速冻虎掌菌、速冻干巴菌、速冻鸡油菌、速冻金耳菌、速冻松茸、速冻黑松露、速冻青头菌、速冻奶浆菌、速冻大红菌、速冻鸡腿菇、速冻冬菇、速冻花菇、速冻红平菇、速冻凤尾菇、速冻白参、速冻块菌、速冻竹荪等。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 新鲜食用菌：应无污染、无霉变、不得混入非食用菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 松茸：应无污染、无毒、无霉变，并符合 DB3/022 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他辅料：应符合相应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规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各类食用速冻后固有的色泽，无腐烂和霉变	打开包装将被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，经熟制后品尝（熟制后）
滋味和气味	具有相应食用菌固有的香气和滋味，无异味	
形态	呈整菇或块状菇、片状菇、丁状菇、碎末菇等	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，速冻松茸应符合DBS 53/022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（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌制品）	GB 5009.12
	0.4 羊肚菌	
	0.8（牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌制品）	
	0.8(木耳及其制品、银耳及其制品)(以干重计)	

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；致病菌符合 GB 29921 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

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 冷冻食用菌的有关规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所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，抽样基数不得少于5kg，抽样数量不少于10个最小包装，且总量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

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

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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产品，不得复检，其余项目指标有不合格项时，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 销售的包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无其它污染物；运输过程中按温度要求使用冷冻车（-18℃以下），运输过程中允许温度升至-15℃，但交货后应尽快降于-18℃以下；运输途中应防止挤压、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

原料、辅料、半成品、成品 应分开放置，应贮存在清洁、卫生、无异味的冷冻库内。产品距离地面、墙面20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。成品库内温度应保持≤-18℃。

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》。

云南利珍食品加工有限公司

备案单位（盖章）

2025年05月06日

蔡建能

蔡建能

备案单位主要负责人（签字）

2025年05月06日