

Q/YSD

# 永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0004 S-2025  
代替 Q/YSD 0004 S-2023

## 速冻食用菌



2025-06-15 发布

2025-06-15实施

永仁野森达菌业有限公司 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，经分选、清理、清洗、切片或不切片（切丁或不切丁）、制熟或不制熟、速冻、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，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 7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》的规定制定，微生物指标参照GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YSD 0004 S-2023《速冻食用菌》。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：熊海宽、张劲松、雷金雨、杨有平、熊源华



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，经分选、清理、清洗、切片或不切片（切丁或不切丁）、制熟或不制熟、速冻、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。  
3.2 根据食用菌品种不同分为：速冻松露、速冻黑松露、速冻白松露、速冻松露丁、速冻黑松露丁、速冻白松露丁、速冻松茸、速冻牛肝菌、速冻猴头菇、速冻鸡腿菇、速冻白参、速冻羊肚菌、速冻鸡枞菌、速冻青头菌、速冻虎掌菌、速冻鸡油菌、速冻干巴菌、速冻奶浆菌、速冻老人头菌、速冻滑子菇、速冻姬松茸、速冻平菇、速冻银耳、速冻金耳、速冻大红菌、速冻白葱、速冻红葱、速冻水白葱、速冻水红葱、速冻赤松茸、速冻黄落伞、速冻谷熟菌、速冻黑牛肝菌、速冻黄牛肝菌等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜食用菌：应菇型完整、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DBS 53/022 的规定。  
4.1.3 生产用水：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	具有各类产品速冻后固有的色泽，无腐烂和霉变。	打开包装取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，经熟制后口尝。
形态	整菇外形基本完整，块菇、片菇厚薄基本一致，丁状丁基本均匀。	
口味及气味	具有该类产品应有的滋味和气味，无异味、异臭。	
有害杂质	无金属、玻璃、动物毛发等有害杂质。	



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
一般杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 12533
亚硫酸盐 (以SO <sub>2</sub> 计)	按GB 2760的规定执行	GB 5009.34

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，松茸及其制品应符合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 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品)	GB 5009.12
	0.8 (牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品)	
	0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品) (以干重计)	
	0.4 (食用菌及其制品)	

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合GB 19295 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，应按 JJF 1070 规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

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包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，样品基数不少于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于3kg，样品平均分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年，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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品；其余指标若有不合格项目，允许留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 产品的外包装储运标志应符合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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、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》。

云南琪珀农业科技有限公司

备案单位（盖章）

2025年06月02日



备案单位主要负责人（签字）

唐洪潘峰

2025年06月02日

