

Q/QCT

红河县奇草棠农业发展有限公司企业标准

Q/QCT 0002 S—2025

油炸食用菌



2025 - 07 - 22 发布

2025 - 07 - 28 实施

红河县奇草棠农业发展有限公司
发布

前 言

我公司生产的油炸食用菌，是以各种可食用菌为主要原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、沥干水分、添加豆豉、豆瓣酱、辣椒（干辣椒、鲜辣椒）、鱼腥草、姜、葱、蒜、香椿、木姜子等香辛料，芝麻、花生、葵花籽、核桃等坚果及籽类食品，豆类及制品、食用盐、味精、鸡精、食糖、酵母、蜂蜜、食品添加剂等辅料中的一种或几种，再经配料调制、使用植物油熟制热加工、冷却、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》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 16565-2003 《油炸小食品卫生标准》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。

本标准由红河县奇草棠农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张高强。



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。

本标准适用于是以各种可食用菌为主要原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、沥干水分、添加豆豉、豆瓣酱、辣椒（干辣椒、鲜辣椒）、鱼腥草、姜、葱、蒜、香椿、木姜子等香辛料，芝麻、花生、葵花籽、核桃等坚果及籽类食品，豆类及制品、食用盐、味精、鸡精、食糖、酵母、蜂蜜、食品添加剂等辅料中的一种或几种，再经配料调制、使用植物油熟制热加工、冷却、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 各种可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.3 豆豉：应符合 DBS53/004 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.10 豆类及其制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.11 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.12 芝麻、花生、葵花籽、核桃等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.13 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.14 新鲜的辣椒、姜、葱、蒜、鱼腥草等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.15 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.16 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。



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
色 泽	具有其该产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其该产品特有的香气和滋味，无其他异味。	
组织形态	具有其该产品应有的组织形态。	
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, %	固液混合状的产品按包装标签明示标准执行	GB/T 10786
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (仅限于银耳为主料的产品)	GB 5009.189

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、榛蘑及制品为主料的产品)	GB 5009.12
	0.8 (以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品为主料的产品)	
	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 (以其他食用菌制品为主料的产品)	

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合GB 16565的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.7 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规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.9 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的产品为一批。

4.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标如有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，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和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响

产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 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、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，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》。

红河县奇草棠农业发展有限公司

备案单位（盖章）

2025年7月21日

张富强

备案单位主要负责人（签字）

2025年7月21日