

Q/YHY

云南华昱科技发展有限公司企业标准

Q/YHY 0001 S—2020

速冻食品(速冻食用菌)

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010342S-2020
备案日期: 2020年12月18日

云
备
备

2020-12-18 发布

2020-12-20 实施

云南华昱科技发展有限公司 发布

前言

我公司生产的速冻食品(速冻食用菌)是以人工种植食用菌(羊肚菌、竹荪、香菇、杏鲍菇、黄金菇、茶树菇、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生食用菌(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)可食用菌其中一种或几种为原料,经挑选、清洗、分切(或不分切)、速冻、分拣、混合(或不混合)、粉碎(或不粉碎)、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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《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》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品制定》和DBS53/ 022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》制定,其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南华昱科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:杨文树。

云南省食品
案号:5
日期:

速冻食品(速冻食用菌)

1 范围

本标准规定了速冻食品(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、鹿茸菌、黑皮鸡枞、猴头菇、平菇、木耳、银耳、树花、金耳、侧耳等)、野生食用菌(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)可食用菌其中一种或几种为原料,经挑选、清洗、分切(或不分切)、速冻、分拣、混合(或不混合)、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺制成的速冻食品(速冻食用菌)。

2 规范性引用文件

本标准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

根据使用原料的不同可以分为:速冻羊肚菌、速冻竹荪、速冻香菇、速冻杏鲍菇、速冻黄金菇、速冻茶树菇、速冻鹿茸菌、速冻黑皮鸡枞、速冻猴头菇、速冻平菇、速冻木耳、速冻银耳、速冻树花、速冻金耳、速冻侧耳、速冻牛肝菌、速冻松茸、速冻鸡枞、速冻松露、速冻鸡油菌、速冻青头菌、速冻红菇、速冻北风菌、速冻干巴菌、速冻虎掌菌等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌:应无污染、无毒、无腐烂变质、不得混入非食用杂菌,并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 松茸:应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料:应符合相应的食品标准和有关规定,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
组织形态	具有速冻食用菌制品正常的外形、含有少量香辛料,不得混有非食用菌。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在
色 泽	具有蔬菜冷冻后的色泽。	

安全企业
301
年

滋味气味	解冻后，具有速冻蔬菜应有的风味，无异味。	自然光线下目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 污染物限量

松茸制品应符合DBS 53/022的规定；其他食用菌应符合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	≤ 0.8	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合GB 19295的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

4.9 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中规定的方法测定。

4.10 食品添加剂

4.10.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.10.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.11 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数100个小包装，总重不低于30kg，抽样数量不少于20个最小包

标准备
)-
月

装，样品总重量不得少于 5kg，抽取的样品分成 2 分，一份用于检验，另一份留样。

5.3 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。

5.4 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。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料冷藏库温度应维持在 2°C - 5°C ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，运输过程的最高温度不得高于 -12°C ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



杨文树

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月5日