

Q/YHA

云南惠安食品有限公司企业标准

Q/YHA 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: 53010378S-2020
备案日期: 2020年12月10日

云南
备
备

2020-12-10 发布

2020-12-12 实施

云南惠安食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻食品（速冻食用菌）是以野生新鲜食用菌[羊肚菌、松茸、牛肝菌、鸡油菌、青头菌、北风菌、虎掌菌、块菌(黑松露)、鸡枞菌、干巴菌、奶浆菌、老人头菌、乳牛肝菌、木耳，香菇等]为主要原料，经清洗、分拣、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，特制定本企业标准，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 2762-2017《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《食用菌及其制品》和GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品制定》，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标依据产品实际制定。

本标准由云南惠安食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈红

省食品安全
号: 5301
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、试验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以野生新鲜食用菌[羊肚菌、松茸、牛肝菌、鸡油菌、青头菌、北风菌、虎掌菌、块菌(黑松露)、鸡枞菌、干巴菌、奶浆菌、老人头菌、乳牛肝菌、木耳、香菇等]为主要原料，经清洗、分拣、速冻、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 产品分类及规格

按食用菌原料的不同分为：速冻羊肚菌、速冻松茸、速冻牛肝菌、速冻鸡油菌、速冻青头菌、速冻北风菌、速冻虎掌菌、速冻块菌(黑松露)、鸡枞菌、速冻干巴菌、速冻奶浆菌、速冻老人头菌、速冻乳牛肝菌、速冻木耳、速冻香菇等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜食用菌：应无毒、无污染、无腐烂变质，并应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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
气 味	具有与原料食用菌相符的气味，无异味。	将样品置于洁净的容器，在自然光线下，检查其色泽、形态、杂质，闻其气味。
色 泽	具有与原料食用菌相符的色泽，均匀。	
组织状态	具有与原料食用菌相符的外形。	

4.3 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 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 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。

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 中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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：

- 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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。

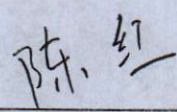
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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《中华人民共和国食品安全法》。


云南惠安食品有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 12 月 02 日


陈红

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 12 月 02 日