

Q/YKZ

云南凯壮实业有限公司企业标准

Q/YKZ 0003 S—2020

食用菌制品（油炸食用菌）

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010012 S-2020

备案日期: 2020 年 02 月 20 日

2020-01-23 发布

2020-02-20 实施

云南凯壮实业有限公司

发布

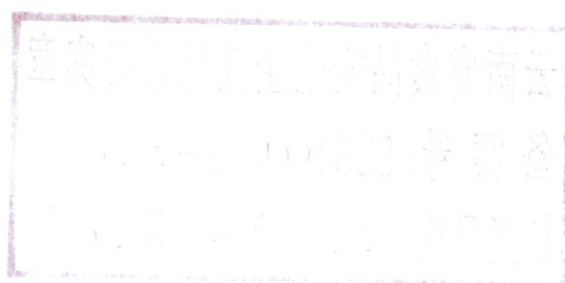
前 言

我公司生产的食用菌制品（油炸食用菌）是以鸡枞菌、牛肝菌、杏鲍菇等食用菌为主要原料，经挑选、清洗、分切、添加辅料、油炸、冷却、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 2762-2017《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》和GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其中铅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。

本标准由云南凯壮实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林栓



食用菌制品（油炸食用菌）

1 范围

本标准规定了食用菌制品（油炸食用菌）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鸡枞菌、牛肝菌、杏鲍菇等食用菌为主要原料，经挑选、清洗、分切、添加辅料、油炸、冷却、包装等工艺制成的食用菌制品（油炸食用菌）。

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

根据食用菌品种的不同分为：油炸鸡枞菌、油炸牛肝菌、油炸杏鲍菇、油炸金针菇、油炸干巴菌、油炸松茸、油炸鸡油菌、油炸茶树菇、油炸鸡腿菇、油炸平菇、油炸香菇、油炸羊肚菌、油炸黑松露、油炸扫把菌、油炸猴头菇等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应菇型完整、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 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种食用菌固有的正常色泽	打开包装，置内容物于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种食用菌特有的香气和滋味，无异味	
组织形态	具有油炸食用菌应有的外形，不得混有非食用杂菌	

食品安全企业标
准 5301 S-
年

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
固形物含量, %	≥	40.0	GB/T 10786
水分, g/100g	≤	40.0	GB 5009.3
氯化钠含量, %	≤	15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤	20.0	GB 5009.230

4.4 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	≤0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合GB 16565的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 加工食用菌规定。

4.9 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、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于100个销售包装，总重量不低于30 kg，随机抽取样品不少于20个最小包装（总量不低于3 kg），所抽取的样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附质量合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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品；其它指标有不合格项时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒有害的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

成品要保持清洁卫生，存放于阴凉通风干燥处，存放成品仓库装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，产品距地、离墙20cm以上，不得与有毒有害、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》。



2019 年 12 月 18 日

林松

备案单位主要负责人（签字）

2019 年 12 月 18 日