

Q/YSJ

云南山菌农业科技有限公司企业标准

Q/YSJ 0004 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: 530102146-2020
备案日期: 2020年03月22日

2020-08-27 发布

2020-09-22 实施

云南山菌农业科技有限公司 发布

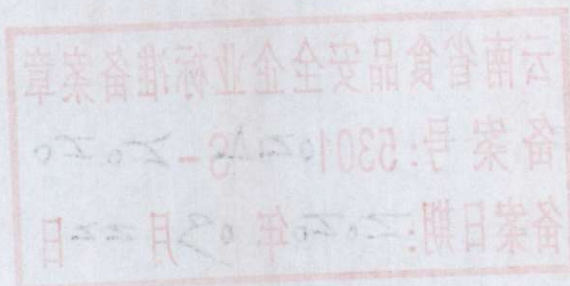
前言

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）、野生菌（牛肝菌、松茸、鸡枞、羊肚菌、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、竹荪、北风菌、干巴菌、虎掌菌等）可食用菌的其中一种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、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》等的规定，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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、DBS53/022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》等制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南山菌农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨芳。



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）、野生菌（牛肝菌、松茸、鸡枞、羊肚菌、松露、鸡油菌、青头菌、红菇、竹荪、北风菌、干巴菌、虎掌菌等）可食用菌的其中一种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、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、速冻羊肚菌、速冻松露、速冻鸡油菌、速冻青头菌、速冻红菇、速冻竹荪、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，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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。

云南省食品安全企业

备案号：5301

备案日期： 年

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

4.3 理化指标

松茸制品应符合DBS 53/022的规定，其他食用菌应符合GB 7096的规定。

4.4 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GB2762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

4.5 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规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中冷冻食用菌的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

6 应符合《速冻食品生产许可证审查细则（2006版）》的规定。

6.1 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合《速冻食品生产许可证审查细则（2006版）》的规定。

6.2 型式检验

型式检验每年进行2次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变时；
- 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。

6.3 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，该批产品为不合格，其余项目不符合本标准要求的，可用留样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 标准标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装图示标志符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

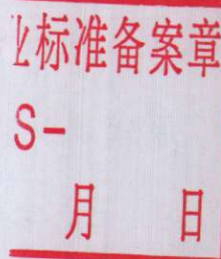
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；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。

7.4 贮存

原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；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》。



杨芳

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月26日