

Q/WJH

云南万家欢食品集团有限公司企业标准

Q/WJH 0016 S—2020

油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010272S-2020
备案日期: 2020年 12月 3日

云南
备案
备案

2020-12-03 发布

2020-12-05 实施

云南万家欢食品集团有限公司

发布

前 言

我公司生产的油炸食用菌是以野生食用菌（鸡枞菌、牛肝菌、干巴菌、松茸、鸡油菌、北风菌、黑松露等）、人工种植食用菌（茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、平菇等）其中一种或两种食用菌为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料等辅料，再经腌制、油炸、冷却、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》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》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。

本标准由云南万家欢食品集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨树云。

省食品

号: 53

日期:

油炸食用菌

1 范围

本标准规定了油炸食用菌的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以野生食用菌（鸡枞菌、牛肝菌、干巴菌、松茸、鸡油菌、北风菌、黑松露等）、人工种植食用菌（茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、平菇等）其中一种或两种食用菌为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料等辅料，再经腌制、油炸、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分为：油炸鸡枞菌、油炸牛肝菌、油炸干巴菌、油炸松茸菌、油炸鸡油菌、油炸北风菌、油炸黑松露等、油炸茶树菇、油炸香菇、油炸金针菇、油炸猴头菇、油炸杏鲍菇、油炸平菇等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鸡枞菌、牛肝菌、干巴菌、茶树菇、香菇、松茸菌、金针菇、鸡油菌、杏鲍菇、平菇、猴头菇、北风菌、黑松露等食用菌：应无毒、无污染、无腐烂变质并应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/317 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅材料：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
色 泽	具有其该产品应有的色泽	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。
组织形态	具有其该产品应有的组织形态	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合GB 16565的规定。

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 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合 GB 16565 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，并按 JJF 1070 中规定的方法测定。

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 的规定。

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

应符合《蔬菜制品生产许可证审查细则》的规定。

标准备案

)-

月

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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染,不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、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。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味,保持通风良好,远离火源。成品离地离墙堆放,不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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》。



备案单位(盖章)

杨树云

备案单位主要负责人(签字)

2020年 11月 2日

2020年 11月 2日