

Q/YYB

云南医药保健品进出口有限公司企业标准

Q/YYB 0001 S—2020

速冻食品（速冻食用菌）

云南省食
备案号：
备案日期：

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：53010203S-2020
备案日期：2020年09月22日

2020 - 08 - 27 发布

2020 - 09 - 22 实施

云南医药保健品进出口有限公司 发布

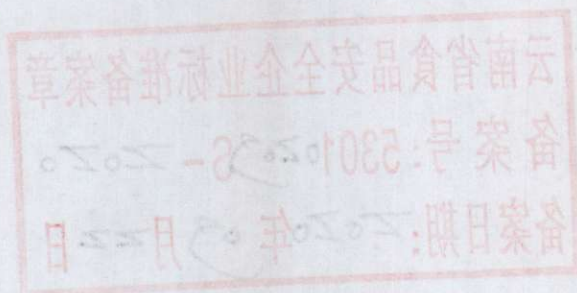
前 言

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、茶树菇、双孢蘑菇、香菇、平菇、杏鲍菇等）、野生食用菌（鸡枞、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、松茸、黑松露、野生香菇、青头菌、块菌、奶浆菌、鸡油菌、大红菌、鸡腿菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、竹荪等）其中一种为原料，经拣选、清理、切片（或不切片）、速冻、分拣、包装等工艺加工制成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 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》、DBS 53/022-2016《云南省食品安全地方标准 松茸及其制品》制定，微生物指标按照 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》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。

本标准由云南医药保健品进出口有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：段波、贾建。



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、运输及贮存。

本标准适用于以人工种植食用菌（羊肚菌、茶树菇、双孢蘑菇、香菇、平菇、杏鲍菇等）、野生食用菌（鸡枞、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、松茸、黑松露、野生香菇、青头菌、块菌、奶浆菌、鸡油菌、大红菌、鸡腿菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、竹荪等）其中一种为原料，经挑选、清理、切片（或不切片）、速冻、分拣、包装等工艺加工制成的速冻食品（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

根据使用原料不同分为：速冻人工种植食用菌（速冻羊肚菌、速冻茶树菇、速冻双孢蘑菇、速冻香菇、速冻平菇、速冻杏鲍菇等）、速冻野生食用菌（速冻鸡枞、速冻牛肝菌、速冻虎掌菌、速冻干巴菌、速冻鸡油菌、速冻松茸、速冻黑松露、速冻野生香菇、速冻青头菌、速冻块菌、速冻奶浆菌、速冻鸡油菌、速冻大红菌、速冻鸡腿菇、速冻冬菇、速冻花菇、速冻红平菇、速冻凤尾菇、速冻白参、速冻竹荪等）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应无污染、无毒、无霉变，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 松茸：应无污染、无毒、无霉变，并符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：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。

食品安全企业标准

5301 S-

年 月

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有食用菌冷冻后色泽。	取适量样品,置于清洁白瓷盘中,于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
形 态	具有相应食用菌正常的外形,无霉变、无污染、大小均匀,形状规整。	
气味和滋味	具有相应食用菌固有的香气和滋味、无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定,松茸应符合DBS 53/022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 理化指标

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规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同品种原料、同一批投料,同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中,抽样基数总重量不低于30 kg,抽样重量不低于2 kg,抽样数量不少于20个最小包装,分成2份,一份检验,另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、杂质、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每年进行2次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 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和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品的厢体内温度不高于 -18°C 或更低，装载前必须冷到 -10°C 以下。并装有能在运输中记录厢体内温度的仪表。产品从冷藏库运出后，运输途中允许温度升到 -15°C ，但交货后应尽快降至 -18°C 。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在清洁、卫生无异味的冷藏库中；冷藏库内温度应保持在 -18°C 或更低，温度波动要求控制在 5°C 以内。冷藏库内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。冷藏库内温度要定时核查、记录。最好采用自记温度计。冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环。产品堆放应隔墙、离地堆放。



承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

- 一、 本次申请备案所填写的内容、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）：

备案单位主要负责人（签字）：

云南医药保健品进出口有限公司
2020年06月22日

段波

2020年06月22日