

# Q/YSJ

## 云南山菌农业科技有限公司企业标准

Q/YSJ 0007 S—2021

### 冻干方便食用菌制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0553</sup> S-2021

备案日期: 2021年 11月 18日

2021-11-18 发布

2021-11-20 实施

云南山菌农业科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的冻干方便食用菌制品是以一种或几种食用菌（松茸、牛肝菌、羊肚菌、北风菌、黑皮鸡枞、木耳等）及其制品为主料，添加一种或几种辅料（肉汤、枸杞、大枣、葱、姜、蒜、花椒等香辛料、食盐、浓缩鸡汁等调味料），经清洗、熟制、冷冻干燥、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》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：保云鹏

省食品

号：5

日期：

# 冻干方便食用菌制品

## 1 范围

本标准规定了冻干方便食用菌制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用以一种或几种食用菌（松茸、牛肝菌、羊肚菌、北风菌、黑皮鸡枞、木耳等）及其制品为主料，添加一种或几种辅料（肉汤、枸杞、大枣、葱、姜、蒜、花椒等香辛料、食盐、浓缩鸡汁等调味料），经清洗、熟制、冷冻干燥、包装而成的冻干方便食用菌制品。

## 2 术语和定义

2.1 肉汤：以鲜（冻）畜、禽产品、腌腊肉制品中的一种或几种为主要原料，添加香辛料和食盐，经腌制、焯水、熟制、去骨、不过滤或过滤、再熟制而成的肉汤。

2.2 冻干方便食用菌制品：以食用菌为主要原料，添加辅料，熟制后采用冻干技术加工制成的食品，仅需简单加热和冲泡就能食用的食品。

## 3 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。

## 4 产品分类

按配料中食用菌种类分为，单一型食用菌系列、混合型食用菌系列。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 松茸干制品：应符合 DBS 53/022 的规定。

5.1.2 除松茸外的食用菌及食用菌制品：应符合 GB 7096 的规定。

5.1.3 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。

5.1.4 腌腊肉制品：应符合 GB 2730 的规定。

5.1.5 浓缩鸡汁等调味料：应符合 GB 31644 的规定。

5.1.6 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.8 葱、姜、蒜、花椒等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.9 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

### 5.2 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	具有正常菜肴的色泽。	将样品按包装上的食用方法处理后倒入白色瓷盘中，在明亮自然光处通过目视、鼻嗅及口尝来检验。
滋味、气味	具有菜肴正常的滋味和气味，无异味、无异臭。	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变、无肉眼可见外来杂质。	

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 6.0	GB 5009.3
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 7.0	GB 5009.44
米酵菌酸 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

<sup>a</sup>仅限于含有金耳、木耳的产品。

### 5.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定；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

### 5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 5.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量<sup>a</sup>

项 目	采样方案 <sup>b</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7 <sup>c</sup>	5	0	0	—	GB 4789.36
<sup>a</sup> 适用于食用菌制品与辅料混合检验。 <sup>b</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>c</sup> 仅适用于含牛肉配料的产品。					

### 5.7 净含量

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

### 5.8 食品添加剂

5.8.1 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。

5.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 5.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽取样品不少于 16 个小包装。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前必须由公司质检部门按本标准规定的方法检验合格附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

### 6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 停产半年以上再恢复生产时；

- 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。

## 6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格则判该批产品不合格，不得复检；其余项目不符合本标准，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

- 7.1.1 标签标识应符合 GB 7718 、GB 28050 及有关规定。
- 7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品包装应采用符合食品安全国家标准的包装材料。包装封口应严密、牢固、无破损。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

---

# 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、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位(盖章):



备案单位主要负责人(签字): 李海宏

2021年10月15日

2021年10月15日