

Q/YWL

云南万力贸易有限公司企业标准

Q/YWL 0002 S—2021

速冻食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010377S-2021
备案日期: 2021 年 08 月 10 日

2021-08-10 发布

2021-08-12 实施

云南万力贸易有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的速冻食用菌是以牛肝菌、块菌、青头菌、干巴菌、鸡枞菌、鸡油菌、黑松露等食用菌为原料，经挑选、清洗、漂烫（或不漂烫）（用油或用水）、分切（或不分切）、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》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、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 2763-2021《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》、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。

本标准由云南万力贸易有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董跃武。

省食品安

号: 530

期:

速冻食用菌

1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以牛肝菌、块菌、青头菌、干巴菌、鸡枞菌、鸡油菌、黑松露等食用菌为原料，经挑选、清洗、漂烫（或不漂烫）（用油或用水）、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装等工艺加工而成的速冻食用菌。

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：牛肝菌、块菌、青头菌、干巴菌、鸡枞菌、鸡油菌、黑松露等。

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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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。

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，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

4.4 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

所抽样品必须为同一 批次保质期内的产品，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

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。出厂检验项目应按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，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

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产品，不得复检；其余项目指标有不符项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

标准备

)-

月

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、GB 28050 及有关规定。

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

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

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物品同库贮存，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℃或更低，温度波动要求控制在 5℃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、最好采用自记温度仪，冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环。产品堆放应离墙、离地堆放。

案章

日

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》。



备案单位主要负责人 (签字)

21 年 8 月 4 日