

Q/ZYS

中甸野生食品进出口有限责任公司企业标准

Q/ZYS 0002 S—2020

代替 Q/ZYS 0002 S-2016

油炸食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5334⁰⁰⁰³ S-2020

备案日期: 2020 年 4 月 3 日

2020 - 03 - 23 发布

2020 -04 -03 实施

中甸野生食品进出口有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的油炸食用菌，是以鲜食用菌为原料，经挑选、清洗、分切、添加辅料、油炸、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》的规定，特制定本标准，作为我公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《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》和GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其余指标根据DB53/T 484-2013《企业生产油炸蔬菜类制品许可条件审查规则》及产品实际制定。

本标准代替Q/ZYS 0002 S-2016《油炸食用菌》。

本标准由中甸野生食品进出口有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪建忠、薛晶华。

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、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于鲜食用菌为原料，经挑选、清洗、分切、添加辅料、油炸、冷却、包装等工艺制成的油炸食用菌产品。

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

3.1 根据使用的原料不同分为：油炸松茸菌、油炸鸡枞菌、油炸牛肝菌等。

3.2 根据添加辅料的不同分为：香辣味油炸食用菌、蒜香味油炸食用菌。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜食用菌：应新鲜、无腐烂、无霉变。不得混有非食用菌，并应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 菜籽油：应符合 GB 1536 的规定。

4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
形 态	呈片状或条状，同一品种的厚薄、长短、大小基本均匀。	打开包装将被测样品置于洁净的白色陶瓷盘中，在自然光线下目视，鼻嗅，口尝。
色 泽	深褐色，油质清晰。	
滋味和气味	具有该品种特有的香味，味鲜美醇厚，回味浓郁。	

食品安全企业标

号：5334

S-

期： 年

杂 质	无外来肉眼可见杂质。	
-----	------------	--

4.3 理化指标

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, % $\leq$	40	GB 5009.3
固形物, % $\geq$	50	GB/T 1007
食盐 (以氯化钠计), g/100g $\leq$	15.0	GB/T 12457
酸价 (以脂肪计), (KOH) / (mg/g) $\leq$	4.0	GB/T 5009.56
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB/T 5009.37
总砷 (以野生松茸无机砷计), mg/kg $\leq$	0.5	GB/T 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB/T 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.1	GB/T 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB/T 5009.15
其他农药残留限量 应符合 GB 2763 的规定		

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 微生物限量应符合 GB 16565 的规定。

4.5 净含量

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

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 其他加工食用菌的规定。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

以同一班次、同一次投料、同一工艺、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

5.1.2 抽样

随机抽取同一批次样品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不低于30kg，抽样样品不少于20个最小包装且总重量不低于3kg。样品分成两份，一份检验，另一份留样备查。

5.2 出厂检验

每批产品出厂前须经本企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验每半年一次，其型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。出现下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上后重新恢复生产时；
- 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；

佳备案章

5.4 判定规则

微生物指标有任一项指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

月 日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定；

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求。包装严密、无泄漏。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥、无异味的库房内，产品离地面10cm以上，离墙壁20cm以上，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混放。

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）

2020年 3月 23日

薛晶华

备案单位主要负责人（签字）

2020年 3月 23日