

Q/LCM

丽江程玫生物科技有限公司企业标准

Q/LCM 0006 S—2020

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070024S-2020
备案日期: 2020年08月03日

云南省食品安:
备案号: 5307
备案日期:

2020-08-03 发布

2020-08-08 实施

丽江程玫生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、切分或不切分、漂烫或不漂烫、速冻、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》，特制定本企业标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762--2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB7096--2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》和DBS53/022--2016《食品安全地方标准松茸及其制品》制定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标按产品实际制定。

本标准由丽江程玖生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：段旻燕、吴映川、

全企业
S
年

速冻食用菌

1 范围

本标准规定了速冻食用菌产品分类，技术要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以各种新鲜可食用食用菌为主要原料，经挑选、清理、切分或不切分、漂烫或不漂烫、速冻、工艺制成的产品。

2 规范性引用文件

本标准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 按品种分：速冻羊肚菌、速冻松草、速冻牛肝菌、速冻香菌、速冻黑虎掌、速冻黑木耳、速冻鸡枫菌、速冻鸡油菌、速冻桂花菌、速冻北风菌、速冻块菌（松露）、速冻奶浆菌、速冻干巴菌、速冻大红菌、速冻绣球菌、速冻青头菌、速冻青冈菌、速冻铜绿菌、速冻松菌、速冻珊瑚菌、速冻喇叭菌、速冻梭柄乳头菇（老人头）、速冻白参菌、速冻白灵菇、速冻红菇、速冻滑菇、速冻双孢蘑菇、速冻巴西蘑菇、速冻金顶侧耳、速冻猴头菇、速冻平菇、速冻草菇、速冻金针菇、速冻茶树菇、速冻杏鲍菇、速冻竹荪、速冻鸡腿菇等可食用食用菌。

3.2 按外观形态分：整菇、片状、块状等

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 松茸：符合 DBS53/022 规定。其他食用菌：应新鲜、洁净、菇形完整、无污染、无霉变、不得混入非食用杂菌，并符合 GB7096 的规定。

4.1.2 生产加工用水：符合 GB5749 的规定。

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

4.2 感官要求

符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

标准备
—
月

色 泽	具有相应品种速冻后应有的颜色	打开包装将待测样品不低于 50g 置于洁净的白瓷盘中，在自然光 线下目视鼻嗅
气 味	解冻后，具有各品种特有气味，无异味	
形 态	切片、切块完整，无结霜及风干现象，无霉变	

4.3 理化指标

符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
杂质,g/kg	≤ 1.0	GB/T 12533

4.4 污染物限量

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3的要求。

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

4.5 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

因符合GB 29921的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760食用菌的规定。

4.8 净含量

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。

4.9 生产加工过程的卫生要求

符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

案章
日

从同一批产品中随机抽取不少于20个独立包装样品，抽取样品总量不得少于5kg，样品分成2份，一份用于检测，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前经本公司质量检测部门检验合格并出具相应的内部检测报告后方可出厂。出厂检验项目：净含量、感官、品温。

5.4 型式检验

正常生产情况下，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全部项目，有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- 1) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 2) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 4) 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一项不合格时，则判定该批次产品为不合格。其余指标若有不合格项时，可以从该批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志标签

销售包装标签、标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。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关品质标准和食品安全要求。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输过程使用冷藏车，运输厢体必须清洁、卫生、无异味、无污染，装运前厢体内温度必须降至并保持 -10°C 。

6.3.2 产品装卸或进出冷库要迅速，产品运输途中产品温度不得高于 -15°C 。

6.3.3 运输过程中应轻拿轻放，不得挤压，防雨防晒，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应置于清洁、卫生、无异味的冷冻库内，禁止于有毒、有害、易污染、有异味物品同库贮存。

6.4.2 产品堆码不得影响库内空气循环，保持离墙、离地、离顶 10 厘米以上，原料冷藏库内温度保持 $(2\sim 5)^{\circ}\text{C}$ 。成品库温度保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，温度波动应控制在 2°C 内。带预包装销售时低温陈列柜内温度应保持低于 -15°C 。

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》。



2020 年 7 月 20 日

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 7 月 20 日