

# Q/MST

## 楚雄名膳堂食品有限公司企业标准

Q/MST 0004 S—2020

### 速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53230073 S-2020  
备案日期: 2020 年 12 月 15 日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2020 - 12 - 16 发布

2020 - 12 - 18 实施

楚雄名膳堂食品有限公司

发 布

## 前 言

我公司生产加工的速冻食用菌是以新鲜食用菌为原料，经原料验收、分级、清洗、分拣、冷冻、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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 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》、DBS53/022-2016 《云南省食品安全地方标准 松茸及其制品》的规定制定，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。

本标准由楚雄名膳堂食品有限公司提出起草并解释。

本标准起草人：许建坤

# 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。  
本标准适用于以新鲜食用菌为原料、经原料验收、分级、清洗、分拣、冷冻、包装等工艺加工制成的食用菌制品。

## 2 规范性引用文件

下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 根据产品外观形态不同分为：整菇、块状、片状、丁状食用菌。

3.2 根据食用菌品种不同分为：速冻牛肝菌、速冻松茸、速冻乳牛肝菌、速冻鸡油菌、速冻块菌、速冻羊肚菌、速冻平菇、速冻香菇、速冻青头菌、速冻干巴菌、速冻北风菌等。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 新鲜食用菌：应菇型完整、无污染、无霉变、不得混入非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 松茸：应符合 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的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要求                       | 检验方法                       |
|------|--------------------------|----------------------------|
| 色泽   | 具有相应品种食用菌速冻应有的色泽         | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅 |
| 气味   | 具有相应品种应有的香气、无异味。         |                            |
| 组织形态 | 整菇外形完整、块菇、片菇、丁状菇大小基本一致。  |                            |
| 杂质   | 不得混入非食用菌及其杂菌、无肉眼可见的外来杂质。 |                            |

安全企业标  
323 S-  
年

### 4.3 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       |
|-----------------------------------------|------------------|------------|
| 杂质，% <span style="float:right">≤</span> | 1.0              | GB/T 12533 |
| 其他农药残留限量                                | 按 GB 2763 的规定执行。 |            |
| <sup>a</sup> 仅限于松茸及其制品。                 |                  |            |

### 4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定，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 |

### 4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |       |       | 检验方法             |
|---------|-----------------------------------------|---|-------|-------|------------------|
|         | n                                       | c | m     | M     |                  |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                                       | 1 | 1000  | 10000 | GB 4789.10 平板计数法 |
| 沙门氏菌    | 5                                       | 0 | 0/25g | —     | GB 4789.4        |

### 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 5.2 抽样

样品基数不低于10个最小包装，总重不低于10kg。抽取样品不少于10个最小包装且总量不低于1kg，样品平均分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、杂质。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产时。
- 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。

## 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项指标不合格时，判该批产品为不合格品。其余指标不合格时，可用留样品进行复检，以复检结果为准。



# 6 标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输使用的冷藏设备、运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中的最高温度不得高于-12℃。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，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、易污染的货物混装混运。

## 6.4 贮存

产品贮存于清洁、卫生、无异味的冷藏库中，温度应控制在-18℃以下，且温度波动应控制在2℃以内。冷藏库内产品离冷藏库墙、顶棚、地面堆放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、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11月20日

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月20日

