

Q/NLY

南 华 路 遥 野 生 菌 加 工 厂 企 业 标 准

Q/NLY 0003 S—2020

代替 Q/NLY 0003 S-2019

油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 5323 0061 S- 2020
备案日期: 2020 年 9 月 24 日

云南省
备 案 号
备案日期

2020 - 09 - 24 发布

2020 - 09 - 25 实施

南华路遥野生菌加工厂 发 布

前 言

我厂生产的油炸食用菌是以食用菌为主要原料,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。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 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》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。

本标准代替Q/NLY 0003 S-2019《油炸食用菌》。

本标准由南华路遥野生菌加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人:黄登菊。

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、运输和贮存。
本标准适用于以食用菌为主要原料,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。

2 规范性引用文件

本标准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

根据所用原料不同分为:油炸鸡枞菌(油鸡枞或鸡枞油)、油炸牛肝菌、油炸干巴菌、油炸松茸、油炸茶树菇、油炸鸡腿菇、油炸平菇、油炸凤尾菇。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌:新鲜食用菌应菇形完整、无污染、无霉变,不得混有非食用杂菌;干制食用菌应具有食用菌制品的正常形态、无污染、无霉变,不得混有非食用杂菌,新鲜(干制)食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 辣椒:应无霉变、无虫害、无杂质,应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.6 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水:应符 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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 的规定。

食品安全企业标准
: 5323 S-
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品种特有的色泽,无焦、生现象。	将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有相应品种应有的香气和滋味,咸淡适中,无霉味、哈喇味及其它异味。	
组织形态	具有油炸食用菌制品正常的外形,含少量的香辛料,不得混有非食用杂菌。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检查标准
固形物, g/100g $\geq$	20.0	GB/T 10786
水分, g/100g $\leq$	30.0	GB 5009.3
羧基价 (以脂肪计), meq/kg $\leq$	20	GB 5009.230
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
食盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.44
二氧化硫 (以 SO ₂ 计)	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34

4.4 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3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检查标准
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 16565 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760的规定。

4.10 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

从同一批次产品中随机抽取,抽样基数不得低于 100 个最小包装,总重不低于 30 kg;抽取 20 个独立包装样品,样品总量不得少于 2 kg,分为 2 份,1 份用于检验,1 份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前,须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官、净含量、固形物、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,其项目为本标准技术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。

准备案章

月 日

5.5 判定规则

检验结果中,微生物指标有任一项不合格,判该批产品为不合格产品。其余项目指标中若有一项不符合本标准要求时,可以用留样复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 及 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

包装材料及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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放,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）

黄登菊

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月24日

2020年9月24日

