

Q/CSX

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野菌园食品加工厂企业标准

Q/CSX 0005 S—2017

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53230037S-2020
备案日期: 2020年 7月 2 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-06-30 发布

2020-07-02 实施

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野
菌园食品加工厂 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，经挑选、清理、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、速冻、分拣、包装等工艺制成。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 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》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。

本标准由楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野菌园食品加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：麦以明

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、运输和贮存。
本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、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

- 3.1 根据加工工艺不同分为：漂烫速冻食用菌和生制速冻食用菌。
- 3.2 根据产品外观形态不同分为：整菇食用菌、块状食用菌、片状食用菌、丁状食用菌四类产品。
- 3.3 根据食用菌种类不同分为：速冻松茸、速冻鸡枞、速冻干巴菌、速冻牛肝菌、速冻乳牛肝菌、速冻块菌（松露）、速冻羊肚菌、速冻鸡油菌、速冻桂花菌、速冻平菇、速冻香菇、速冻滑子菇（珍珠菇、滑菇）、速冻白蘑菇、速冻北风菌、速冻白参、速冻姬松茸等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 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，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 生产加工水：应符合 GB 5749 的规定
- 4.1.4 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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有各类食用菌漂烫（或不漂烫）速冻后固有的色泽，无腐烂和霉变。	打开包装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、经熟制后口尝。
风味与气味	解冻后，具有各类食用菌特有的香气，无异味。	
组织形态	呈整菇或者块状菇、片状菇、丁状菇。	
杂质	不得混入非食用菌及其它杂菌，无肉眼可见的外来杂质。	

安全企业标
923 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, g/100g ≤	1.0	GB/T 12533

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 松茸及其制品应符合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 ^a 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
^a 样品的采样及处理按GB4789.1执行					

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中冷冻食用菌的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881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。

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 100 个最小包装, 总量不低于 30 kg, 抽取样品不少于 20 个最小包装且总量不低于 3

kg, 样品分为 2 份, 1 份用于检验, 1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格, 并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量、杂质。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- 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。
- 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若有任一项不合格, 则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求, 允许用留样进行复检, 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 产品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。运输过程的最高温度不得高于 -12°C 。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°C 以下, 且温度波动应控制在 2°C 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6月30日

袁以明

备案单位主要负责人（签字）

2020年6月30日

