

Q/NTF

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司企业标准

Q/NTF 0002 S—2020

油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 5323 0003 S- 2020
备案日期: 2020 年 1 月 15 日

云南省食
备 案 号:
备案日期:

2020 - 01 - 14 发布

2020 - 01 - 15 实施

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司
发 布

前 言

我公司生产的油炸野生食用菌是以野生食用菌为主要原料，经挑选、清洗、分切，添加辅料、油炸、包装等工艺制成的。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，制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照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》及GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》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。

本标准由南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：余跃先。

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、储存。

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、包装等工艺制成的油炸食用菌。

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 产品类型

油炸食用菌根据所用原料不同分为：油炸鸡枞、油炸牛肝菌、油炸香菇、油炸干巴菌、油炸鸡油菌。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

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，应符合 GB 7096 标准的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2761 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。

4.1.5 其他辅料：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GB 7096的规定。

4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物含量，%	≥ 38.0	GB/T 10786
水分，g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

表1 (续)

项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.230
食盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44

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2的要求。

表2 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

应符合GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7096 和 GB 16565 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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规定检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760 加工食用菌的规定。

4.9 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不少于20个独立包装样品, 样品总数不得少于2000 g, 样品分为两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

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合格证后方可出厂销售。出厂检验项目: 感官、净含量、固形物含量、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，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，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不合格，判该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准要求的，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输和储存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

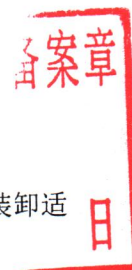
包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、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，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙20 cm以上，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》。

南平县味民嗜天然食品开发有限公司

备案单位(盖章)

2020年1月10日

朱晓光

备案单位主要负责人(签字)

2020年1月10日