

# Q/DYH

## 大理州云辉毅合商贸有限责任公司企业标准

Q/DYH 0002 S—2020

### 速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329 0048 S- 2020  
备案日期: 2020 年 8 月 10 日

云南省食品安全企  
备案号: 5329  
备案日期: 年

2020 - 07 - 20 发布

2020 - 08 - 10 实施

大理州云辉毅合商贸有限责任公司 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，经拣选、清理清洗、漂烫（或不漂烫）、切片（或不切片）、急冻、分拣、包装、冷藏等工艺加工制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、DBS 53/022《云南省食品安全地方标准 松茸及其制品》制定，微生物指标按照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理州云辉毅合商贸有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱必炳。

标准

)-

月

# 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，经拣选、清理清洗、漂烫（或不漂烫）、切片（或不切片）、急冻、分拣、包装、冷藏等工艺加工制成的速冻食用菌。

## 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

根据使用原料不同分为：速冻鸡枞、速冻牛肝菌、速冻虎掌菌、速冻干巴菌、速冻鸡油菌、速冻松茸、速冻黑松露、速冻野生香菇、速冻羊肚菌、速冻青头菌、速冻块菌、速冻奶浆菌、速冻茶树菇、速冻鸡油菌、速冻大红菌、速冻鸡腿菇、速冻双孢蘑菇、速冻香菇、速冻冬菇、速冻花菇、速冻平菇、速冻红平菇、速冻杏鲍菇、速冻凤尾菇、速冻白参、速冻竹荪等。

按产品外观形状分类：整菇、块状、片状等

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应无污染、无毒、无霉变，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 松茸：应无污染、无毒、无霉变，，并符合 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规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                             | 检验方法                          |
|-------|---------------------------------|-------------------------------|
| 色 泽   | 具有食用菌冷冻后色泽。                     | 取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 形 态   | 具有相应食用菌正常的外形，无霉变、无污染、大小均匀，形状规整。 |                               |
| 气味和滋味 | 具有相应食用菌固有的香气和滋味、无异味。            |                               |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。                      |                               |

4.3 污染物限量

- 4.3.1 应符合 GB 2762 的规定，松茸应符合 DBS 53/022 的规定；  
4.3.2 严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项 目             | 指 标 | 检验方法       |
|-----------------|-----|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.5 微生物指标

应符合GB 19295 的规定。

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 冷冻食用菌的规定。

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

以同品种原料、同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中，抽样基数总重量不低于30 kg，抽样重量不低于2 kg，抽样数量不少于20个最小包装，分成2份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输产品的厢体内温度不高于 $-18^{\circ}\text{C}$ 或更低，装载前必须冷到 $-10^{\circ}\text{C}$ 以下。并装有能在运输中记录厢体内温度的仪表。产品从冷藏库运出后，运输途中允许温度升到 $-15^{\circ}\text{C}$ ，但交货后应尽快降至 $-18^{\circ}\text{C}$ 。

### 6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在清洁、卫生无异味的冷藏库中；冷藏库内温度应保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或更低，温度波动要求控制在 $5^{\circ}\text{C}$ 以内。冷藏库内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。冷藏库内温度要定时核查、记录。最好采用自记温度仪。冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环。产品堆放应隔墙、离地堆放。