

Q/JAB

剑川县马登阿宝生态食品加工厂企业标准

Q/JAB 0001S—2020

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0055S-2020
备案日期: 2020 年 10 月 8 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2020-09-10 发布

2020-10-08 实施

剑川县马登阿宝生态食品加工厂 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，经挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装等工艺制成。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》，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《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》的规定及产品实际制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。

本标准由剑川县马登阿宝生态食品加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：谢晓剑。

速冻食用菌

1 范围

本标准规定了速冻食用菌产品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以各类食用菌为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺加工而成速冻食用菌。

2 规范性引用文件

并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 产品分类

- 3.1 根据所用原料不同分为：速冻牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸菌、鸡枞菌、块菌、双孢菇、香菇等。
- 3.2 根据产品外观形状不同分为：片状速冻食用菌、整菇速冻食用菌和块状速冻食用菌。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用菌

应新鲜，无虫蛀、无腐烂变质、无污染、无杂质并符合GB 7096的规定。

4.1.2 生产加工用水

应符合GB 5749的规定

4.1.3 其它原辅料

应符合相应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
形 态	具有相应品种应有的形态，不得混有非食用菌	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。
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	
气 味	具有相应品种应有的气味。	

4.3 污染物限量

- 4.3.1 应符合 GB 2762 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 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规定的方法检测。

4.9 生产过程的卫生要求

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少于10个独立包装样品，样品总量不得少于5kg。分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质检部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、水分、杂质、菌落总数。

5.4 型式试验

型式试验每半年一次，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，亦进行显示试验：

- a) 当原料、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试验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时；

5.5 判定规则

检验结果中有任一项不符合本标准要求的，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以附件结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签标识符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。包装储运图示标志符合 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

运输用冷藏专用车辆、运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持在-18℃以下。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、易污染的物品混贮混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品分开放置，成品应贮存在清洁、卫生的冷藏库房内，产品离墙摆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。
