

Q/DWH

巍山县大仓文华食品工业有限责任公司企业标准

Q/DWH 0002 S—2021

代替 Q/ DWH 0002 S—2018

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0051 S- 2021

备案日期: 2021 年 11 月 5 日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2021 - 10 - 20 发布

2021 - 11 - 05 实施

巍山县大仓文华食品工业有限责任公司
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、经验收、分拣、清洗、切型(或不切型)、漂汤(或不漂汤)、速冻、分拣、包装制成。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》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、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 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》的规定制定，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情况制定。

本标准由巍山县大仓文华食品工业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨茜云、刘城。

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、经验收、分拣、清洗、切型（或不切型）、漂烫（或不漂烫）、速冻、分拣、包装制成的速冻食用菌。

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 根据形状不同分为，整、片、块、丁、酱状。
- 3.3 根据食用菌品种不同分为：速冻牛肝菌、速冻松茸、速冻乳牛肝菌、速冻鸡油菌、速冻块菌、速冻羊肚菌、速冻海平菇、速冻香菇、速冻青头菌、速冻奶浆菌、速冻干巴菌速冻北风菌、速冻白参等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜食用菌：应菇型完整、无污染、无霉变，不得混入非食用菌，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 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气 味	具有相应品种应有的香气、无异味。	
组织形态	整菇外形完整、块菇、片菇、丁状菇大小基本一致。	

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
铅 (以Pd计), mg/kg	≤ 0.8	GB/T 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.2、0.5 (限香菇、松茸及其制品)	GB/T 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.1、0.3 (限松茸及其制品)	GB/T 5009.17
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 1.0	
二氧化硫	按GB 2760 的规定执行	
其他农药残留限量	按GB 2763的规定执行	
a 仅限于松茸及其制品。		

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案a及限量 (若非指点, 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平板计算法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 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 JF 1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 冷冻食用菌的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881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

样品基数不低于100个最小包装, 总重不低于30kg。抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于3kg, 样品平均分为2份, 1份用于检验, 1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，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、杂质。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目包括本标准规定的所有项目，当出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有一项不符合本标准要求时，可以从同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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，并捆扎牢固、不得泄露。

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℃。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℃以下，且温度波动应控制在2℃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。