

Q/FBS

凤庆县博盛农业发展有限责任公司企业标准

Q/FBS 0001 S—2021

油鸡枞

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0030S-2021

备案日期: 2021 年 6 月 11 日

云南省
备案
备案日

2021-06-11 发布

2021-06-15 实施

凤庆县博盛农业发展有限责任公司 发布

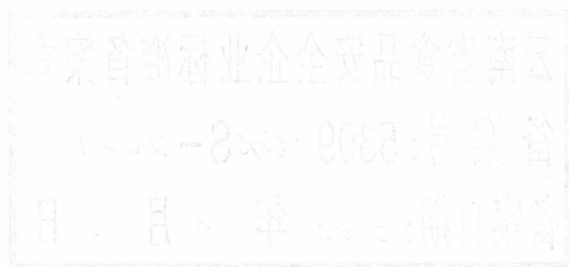
前 言

本公司生产的油鸡枞是以凤庆天然野生鸡枞为主要原料，经分拣、清洗、油炸、冷却包装、入库等制成的食品。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，作为组织生产、产品检测、贸易仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由凤庆县博盛农业发展有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李鲜。



油鸡枞

1 范围

本标准规定了油鸡枞的技术要求，检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以凤庆天然野生鸡枞为主要原料，并以菜籽油、食盐等为辅料，经分拣、清洗、油炸、冷却包装、入库等工艺制成的油鸡枞。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应有是必不可少的，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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 菜籽油：符合 GB/T 1536 的规定。

3.1.2 食盐：符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 鸡枞：应符合本公司制定的收购质量品质要求。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	浅褐色至深褐色，色泽均匀有光泽。	取适量样品置于无色、透明、洁净的容器中，自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
气 味	具有食用野生鸡枞菌相应的气味和滋味。	
口 感	香脆、辣味适度，无焦苦味。	
形 态	丝形或片形完整，粗细基本均匀，允许有少量碎条（片）	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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

食品安全企业标准
号: 5309 S-
期: 年 月

食盐（以氯化钠计），%	≤	10.0	GB 5009.44
水份，g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）mg/g	≤	3.0	按GB 5009.6提取脂肪
过氧化值（以脂肪计）/g/100g	≤	0.25	按 GB 5009.37 测定

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
铅(以pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐残留量	按照GB 2760规定执行		GB 5009.33
总汞(以Hg计) mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17

3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数/CFU/g	≤	5	2	10 ³	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/CFU/g	≤	5	2	10	10 ²	GB4789.3中的平板计数法
沙门氏菌/CFU/g	≤	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌/CFU/g	≤	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
样品的采样和处理按GB4789.1的规定执行。						

3.6 农药残留

农药残留按GB 2763规定执行。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一种生产工艺、同一批投料、同规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样数量不少于20kg，每批次抽样样品数量为1kg，（不少于4个独立包装，分成2份）其中1份供检验，1份留样。

4.3 出厂检验

每批产品须经本厂检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按国家有关规定执行。

4.4 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的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 主要原料，配方或关键工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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的要求时。

4.5 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，不得复检；其余指标如有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。



5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生、严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻拿、轻放、轻装防止重压。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应保持清洁、卫生、干燥、通风、严禁受热和太阳暴晒。本产品离地、离墙 20cm 摆放、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发的物品混贮，冷藏（温度 2℃—5℃）。