

Q/QHT

陆良红土食品有限公司企业标准

Q/QHT 0001 S—2021

代替 Q/QHT 0001 S-2018

油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030099S-2021
备案日期: 2021年 11 月 12 日

2021 - 11 - 10 发布

2021 - 11 - 12 实施

陆良红土食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的油炸食用菌是以新鲜（或干制）食用菌为主要原料，经分选、清理、分切或不分切、油炸、冷却、调味（添加或不添加辣椒、食用盐、味精、香辛料等辅料）、包装等工艺加工而成的油炸食用菌制品。按照《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，特制订本标准，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》和 GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》规定制定；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。

本标准代替Q/QHT 0001 S-2018《油炸食用菌》。

本标准由陆良红土食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：顾双良。

南省
案
日

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、检验规则以及标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用以新鲜（或干制）食用菌为主要原料，经分选、清理、分切或不分切、油炸、冷却、调味（添加或不添加辣椒、食用盐、味精、香辛料等辅料）、包装等工艺加工而成的油炸食用菌制品。

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

3.1 油炸食用菌按原料的种类不同分为：油炸鸡枞菌（油鸡枞或鸡枞油）、油炸干巴菌、油炸牛肝菌、油炸青头菌、油炸松茸、油炸平菇、油炸香菇、油炸鸡油菌、油炸茶树菇等。

3.2 油炸食用菌按原料添加量不同分为：单一类油炸食用菌（如油炸平菇、油炸香菇等）和混合类油炸食用菌等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。（注：新鲜食用菌应菌体完整、无污染、无霉变，无非食用杂菌；干制食用菌应形态正常、无污染、无霉变及杂菌）。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品种特有的色泽，无油炸过焦的现象。	称取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线亮处用目视、鼻嗅和口尝的方法进行。
滋味和气味	具有食用菌相应的气味和滋味，无哈喇味及其他异味。	
组织形态	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。	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
^a 固形物，g/100g ≥	35.0	GB/T 10786
水分，g/100g ≤	50.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	15.0	GB 5009.44
酸价（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.227
过氧化值，g/100g ≤	0.25	GB 5009.229
羧基价（以脂肪计），meq/kg ≤	20.0	GB 5009.230
^a 仅限于瓶装产品。		

4.4 污染物限量

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 3 的要求。

表3 污染物限量

项 目	理化指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 菌落总数、大肠菌群限量应符合 GB 16565 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》的要求，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 中其他加工食用菌规定。

4.9 生产过程卫生要求

应符合GB 14881规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一批投料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样,样品基数不少于100个最小包装,总量不低于30kg;抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg。样品分成2份,1份检验,1份备查。

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后,出具检验合格证,方可以出厂;出厂检验项目为应符合相关规定。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 当配方或工艺发生改变,可能影响产品质量时;
- b) 停产半年以上后恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 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,微生物指标若有不合格时,则判该批产品为不合格品,不得复检;其余指标若有不合格时,可以从同批产品中加倍抽样复检,对不合格项进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定,营养标签标识应符合 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安全要求,封口严密、包装牢固。

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，产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

案章
日

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》。



备案单位（盖章）

2021年11月05日

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月05日