

Q/YJX

云南菌享食品有限公司企业标准

Q/YJX 0001 S—2020

代替 YJX 0001 S—2017

油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303⁰¹³⁶ S-2020
备案日期: 2020年10月13日

2020 - 10 - 11 发布

2020 - 10 - 13 实施

云南菌享食品有限公司 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，添加或不添加辣椒、食用盐、味精、芝麻、香辛料等辅料，经清洗、分切或不分切、油炸、调味、冷却、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YJX 0001 S—2017《油炸食用菌》。

本标准由云南菌享食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：资盛伟。

省
号
日期

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，添加或不添加辣椒、食用盐、味精、芝麻、香辛料等辅料，经清洗、分切或不分切、油炸、调味、冷却、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

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、油炸鸡油菌、油炸茶树菇等。

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 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T15691 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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 |
|------------------------------|------|-------------|
| 固形物, g/100g \geq | 30.0 | GB/T 10786 |
| 水分, g/100g \leq | 40.0 | GB 5009.3 |
| 食盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq | 10.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 (KOH), mg/g \leq | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g \leq | 0.25 | GB 5009.227 |

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 \leq | 0.8 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留量

农药残留限量应符合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 微生物限量应符合 GB 16565 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

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3 0kg；抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于2 kg。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：感官要求、净含量、固形物、水分、菌落总数、大肠菌群、。

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，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 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 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

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》。



2020年11月22日



备案单位主要负责人 (签字)

2020年11月22日