

Q/YSD

永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0004 S—2021

代替 Q/YSD 0004 S—2019

速冻食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0005 S- 2021
备案日期: 2021年 4月 9日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021-4-9 发布

2021-4-10 实施

永仁野森达菌业有限公司 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，经分选、清理、清洗、切片或不切片、制熟或不制熟、速冻、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》的规定，特制定本标准，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》的规定制定，微生物指标参照GB 19295-2011 《食品安全国家标准 速冻面米制品》，其中铅指标的限量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/YSD 0004 S-2019 《速冻食用菌》。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊海宽、张劲松、雷金雨、杨有平、熊源华

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、标准、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经分选、清理、清洗、切片或不切片、制熟或不制熟、速冻、包装等工艺制成的速冻食用菌。

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 根据产品外观形态不同分为：整菇、块状食用菌、片状食用菌、丁状食用菌。

3.2 根据食用菌品种不同分为：速冻松露、速冻松茸、速冻香菇、速冻木耳、速冻牛肝菌、速冻猴头菇、速冻金针菇、速冻茶树菇、速冻鸡腿菇、速冻北风菌、速冻白参、速冻羊肚菌、速冻鸡枞菌、速冻青头菌、速冻虎掌菌、速冻鸡油菌、速冻干巴菌、速冻奶浆菌、速冻老人头、速冻竹荪、速冻虫草花、速冻滑子菇、速冻鹿茸菇、速冻姬松茸、速冻平菇、速冻银耳、速冻金耳、速冻大红菌等。

安全企业标准
S-
20
年 月

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，不得混入非食用杂菌，并符合 GB7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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。

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	具有各类产品速冻后固有的色泽，无腐烂和霉变	打开包装取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下目视、鼻嗅
组织形态	整菇外形基本完整，块菇、片菇厚薄基本一致	
气 味	具有该类产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	不得混入非食用菌及其杂菌、无肉眼可见的外来杂质	

4.2 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, %	≤ 1.0	GB/T 12533
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。		

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，松茸及其制品应符合DBS 53/022的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.4 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 ^a 及限量 (若非指定, 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中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4

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，应按 JJF 1070 规定的方法检测。

4.6 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。

4.7 生产加工过程卫生要求

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包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，样品基数不少于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，分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检测部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、杂质。

5.4 型式检验

正常生产情况下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) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年，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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

备案章

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 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

日

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。运输过程中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、易污染的物品混贮、混放。

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3月4日

备案单位主要负责人（签字）

2021年3月4日