Q/YSD

永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0002 S—2021

代替 Q/YSD 0002 S-2018

油炸食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53230006 S- 2021
备案日期: 2021 年 4 月 9 日

云南省食品安
备案号: 532
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

我公司生产的油炸食用菌是以食用菌为原料，经清洗、挑选、分切、油炸后，添加辅料，经调味、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替 Q/YSD 0002 S-2020《油炸食用菌》。

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

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、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用菌为原料，经清洗、挑选、分切、油炸后，添加辅料，经调味、包装等工艺制成的油炸食用菌。

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

油炸食用菌根据食用菌的种类不同分为：油炸松露、油炸松茸、油炸香菇、油炸木耳、油炸牛肝菌、油炸猴头菇、油炸金针菇、油炸茶树菇、油炸鸡腿菇、油炸北风菌、油炸白参、油炸羊肚菌、油炸鸡枞菌、油炸青头菌、油炸虎掌菌、油炸鸡油菌、油炸干巴菌、油炸奶浆菌、油炸老人头、油炸竹荪、油炸虫草花、油炸滑子菇、油炸鹿茸菇、油炸姬松茸、油炸平菇、油炸银耳、油炸金耳、油炸大红菌等。

全企业标准
3 S-
年 月

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：食用菌应菇形完整、无污染、无霉变，不得混有非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定.

4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定

4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
色　泽	具有相应品质应有的色泽，无焦、生现象。	将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有相应品种应有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	具有油炸食用菌应有的外形，不得混有非食用菌。	
杂　质	无肉眼可见外来杂质。	

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
固形物含量，g/100g　≥	35.0	GB/T 10786
食盐（以Nacl计），g/100g　≤	12.0	GB　5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g　≤	3.0	GB　5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g　≤	0.25	GB　5009.227
羰基价（以脂肪计），meq/kg　≤	20	GB　5009.230

4.4 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 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

4.5 微生物限量

应符合表4的规定

表4 微生物限量

项　目	指　标	检验方法
菌落总数，CFU/g　≤	1000	GB　4789.2
大肠菌群，MPN/100g　≤	30	GB　4789.3
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按照GB 29921的规定执行	

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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

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规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于不得低于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于2kg，分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
b) 停产半年以上重新恢复生产时。
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要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不符合本标准要求的，判该批产品为不合格产品。其余指标不符合本标准要求时，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味。运输过程中应防挤压、防雨、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

产品应储存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品应离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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）	备案单位主要负责人（签字）
2021年3月4日	2021年3月4日