

Q/MSM

昆明美膳美食品有限公司企业标准

Q/MSM 0001 S—2022

速冻食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁰⁸⁴S-2022
备案日期: 2022年 03 月 17 日

2022-03-15 发布

2022-03-17 实施

昆明美膳美食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌是以牛肝菌、老人头、块菌、鸡枞、鸡腿菇、平菇、香菇、白灵菇、青头菌、北风菌、松树菌、黑木耳、竹荪等食用菌为原料，经挑选、清洗、干蒸、菌汁分离、冷却、分切、包装、速冻等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明美膳美食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：洪祥明。

食品：
号：53
期：

速冻食用菌

1 范围

本标准规定了速冻食用菌的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以牛肝菌、老人头、块菌、鸡枞、鸡腿菇、平菇、香菇、白灵菇、青头菌、北风菌、松树菌、黑木耳、竹荪等食用菌为原料，经挑选、清洗、干蒸、菌汁分离、冷却、分切、包装、速冻等工艺加工而成的速冻食用菌。

2 规范性引用文件

本标准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

根据使用原料的不同可以分为：速冻牛肝菌、速冻老人头、速冻块菌、速冻鸡枞、速冻鸡腿菇、速冻平菇、速冻香菇、速冻白灵菇、速冻青头菌、速冻北风菌、速冻松树菌、速冻黑木耳、速冻竹荪等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应无污染、无毒、无腐烂编制，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有蔬菜冷冻后固有的色泽	取试样约50克，平摊于洁净的白瓷盘中，用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法。
组织形态	具有速冻食用菌制品正常的外形，不得混有非食用菌。	
滋味、气味	解冻后，具有速冻蔬菜应有的风味，无异味	
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。

全企
1
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
杂质, %	≤ 1.0	GB/T 12533

4.4 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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合 GB 19295 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》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 冷冻食用菌的规定。

4.9 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

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一品种规格的产品为一组批。

5.2 抽样

抽样基数不少于 30 kg，随机抽样至少 5 kg（至少20个独立包装）。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次,本标准要求中规定的所有项目为型式检验项目,当出现下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 原料、配方、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,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,微生物指标若有任一项不合格,则判该批产品为不合格品,不得复检;其余指标有任一项不合格时,允许用留样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 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外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

运输工具应清洁、干燥;不得与有毒有害物品和鲜活动物混装混运;产品应在-18℃或更低的温度条件下冷藏运输,产品装卸或进出冷藏库要迅速。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、无异味的冷藏库中,库温小于-18℃,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。



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）



2022年 3月 7日

潘春雷

备案单位主要负责人（签字）

2022年 3月 7日