

Q/HTX

云南恒泰祥工贸有限公司企业标准

Q/HTX 0004 S—2022

代替 Q/HTX 0004 S-2019

油炸食用菌

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010160 S-2022

备案日期: 2022 年 04 月 29 日

2022 - 04 - 27 发布

2022 - 04 - 29 实施

云南恒泰祥工贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的油炸食用菌是以鸡枞菌、牛肝菌、干巴菌、松茸菌、鸡油菌、北风菌、黑松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、虎掌菌、鹿茸菇、平菇等可食用菌中的一种或两种为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、添加（或不添加）食用植物油、食盐、味精、白砂糖、香辛料等辅料，再经腌制、油炸、冷却、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、贸易和仲裁的依据。

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 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，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/HTX 0004 S-2019《食用菌制品（油炸食用菌）》。

本标准由云南恒泰祥工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈明丽、李碧华、朱世育。

食品

号: 53

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、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鸡枞菌、牛肝菌、干巴菌、松茸菌、鸡油菌、北风菌、黑松露、茶树菇、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、虎掌菌、鹿茸菇、平菇等可食用菌中的一种或两种为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、添加（或不添加）食用植物油、食盐、味精、白砂糖、香辛料等辅料，再经腌制、油炸、冷却、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

根据原料的不同分为：油炸鸡枞菌（油鸡枞或鸡枞油）、油炸牛肝菌、油炸干巴菌、油炸松茸菌、油炸鸡油菌、油炸北风菌、油炸黑松露、油炸茶树菇、油炸香菇、油炸金针菇、油炸猴头菇、油炸杏鲍菇、油炸平菇、油炸虎掌菌、油炸鹿茸菇、油炸蛹虫草、油炸什锦菌（混合食用菌）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。
- 4.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种食用菌油炸后固有的色泽。	取适量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。
气味、滋味	具有相应品种食用菌特有的香气和滋味，无其他异味。	
组织形态	具有其该产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	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；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

4.6.1 微生物限量应符合 GB 16565 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 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 2kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其它指标如有不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，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）

2022年4月18日

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月18日