

Q/LXR

禄丰欣榕商贸有限公司企业标准

Q/LXR 0001 S—2023

速冻食用菌

2023 - 06-12 发布

2023 - 06-15 实施

禄丰欣榕商贸有限公司 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，经挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装等工艺加工制成。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》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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》和 DBS 53/022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》制定，微生物指标参照 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。

本标准由禄丰欣榕商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：潘建龙

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、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装等工艺加工制成的速冻食用菌。

2 规范性引用文件

本标准所引用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、丁状食用菌等。

3.2 根据食用菌品种不同分为：速冻牛肝菌、速冻松茸、速冻乳牛肝菌、速冻鸡油菌、速冻桂花菌、速冻块菌、速冻羊肚菌、速冻平菇、速冻香菇、速冻青头菌、速冻奶浆菌、速冻干巴菌、速冻北风、速冻白参、速冻鸡枞、速冻虎掌菌、速冻大红菌、速冻茶树菇、速冻双孢蘑菇等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜食用菌：应菇形完整、无污染、无霉变，不得混入非食用杂菌，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 生产加工用水：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和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有相应品种应有的香气、无异味。	
组织形态	整菇外形完整、块菇、片菇、丁状菇大小基本一致。	
杂 质	不得混入非食用菌及其它杂菌，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
杂质, %	≤ 2.0	GB/T 12533

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(以Pb计), mg/kg	0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品)	GB 5009.12
	0.8 (牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品)	
	0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品)(以干重计)	
	0.4 (食用菌及其制品)	

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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; 按照JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于3kg，分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

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。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

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进行型式要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项指标不合格时，判定该批产品为不合格品；其余指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、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

产品贮存在清洁、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》。

四、本单位于 2023 年 5 月 20 日至 2023 年 6 月 1 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。