

Q/YSD

永仁野森达菌业有限公司企业标准

Q/YSD 0002 S—2023

代替 Q/YSD 0002 S-2021

油炸食用菌

2023 - 06 - 12 发布

2023-06-15 实施

永仁野森达菌业有限公司 发布

前 言

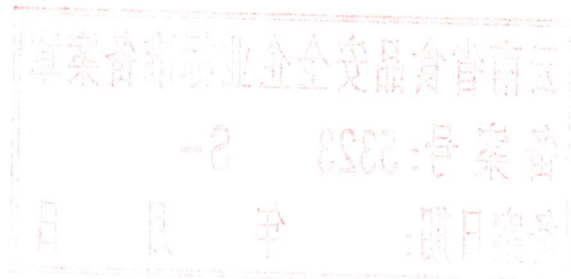
我公司生产的油炸食用菌，是以食用菌为原料，添加或不添加食用动物油、食用植物油、黑胡椒粉、白砂糖、味精、鸡精调味料、墨鱼汁粉、食用香料、猪肉、香辛料、食盐和食品添加剂，经清洗、挑选、分切、油炸等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 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》规定制定，其中，铅指标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 0002 S-2021《油炸食用菌》。

本标准由永仁野森达菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：熊海宽 张劲松 雷金雨 杨有平 熊源华



油炸食用菌

1 范围

本标准规定了本公司生产的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。

本标准适用于以食用菌为原料，添加或不添加食用动物油、食用植物油、黑胡椒粉、白砂糖、味精、鸡精调味料、墨鱼汁粉、食用香料、猪肉、香辛料、食盐和食品添加剂等，经清洗、挑选、分切、油炸等工艺加工制成的油炸食用菌。

2 规范性引用文件

本标准中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 油炸食用菌根据食用菌的种类不同分为：油炸松露（松露酱）、油炸松茸（松茸酱）、油炸香菇（松乳菇酱）、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（虎掌菌酱）、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。

3.2 根据产品包装不同分为：瓶装、罐装、袋装。

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 猪肉：应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.1.3 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.10 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.11 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

- 4.1.12 食用动物油（猪油）：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 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 | 具有相应品种应有的色泽，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(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） | |
| 注：脱水率按 90%计算。公式：折算值=实测值×（1-90%） | | |

4.5 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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，平均分为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。出厂检验项目按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，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

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、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，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》。

四、本单位于 2023 年 5 月 10 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。