

Q/CGJ

云南采菇记农业科技有限责任公司企业标准

Q/CGJ 0002 S—2023

代替 Q/CGJ 0002 S-2022

速冻食用菌

2023 - 07 - 24 发布

2023 - 07 - 27 实施

云南采菇记农业科技有限责任公司 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，经验收、分拣、清洗、切型（或不切型）、漂烫（或不漂烫）、速冻、分检、包装制成。根据相关法律法规的规定制定本标准，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》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、DBS 53/022-2016《食品安全地方标准 松茸及其制品》的规定制定，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/CGJ 0002 S-2022《速冻食用菌》。

本标准由云南采菇记农业科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙杰、余昌永。

速冻食用菌

1 范围

本标准规定了速冻食用菌制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经验收、分拣、清洗、切型（或不切型）、漂烫（或不漂烫）、速冻、分检、包装制成的速冻食用菌。

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 根据加工工艺不同分为：漂烫速冻食用菌和生制速冻食用菌。

3.2 根据形状不同分为：整、片、块、丁、酱状。

3.3 根据食用菌的种类不同分为：速冻牛肝菌、速冻松茸、速冻乳牛肝菌、速冻榛蘑、速冻虎掌菌、速冻块菌、速冻羊肚菌、速冻平菇、速冻杏鲍菇、速冻真姬菇、速冻香菇、速冻鸡油菌、速冻青头菌、速冻干巴菌、速冻老人头菌、速冻双孢菇、速冻白参等速冻食用菌。

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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，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	具有该产品特有的色泽。	取适量样品于洁净的瓷盘中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅。
滋味和气味	具有该产品特有的气味和滋味，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。	

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, g/100g	≤ 1.0	GB/T 12533
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34

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 微生物指标

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 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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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 规定的方法检验。

4.10 生产加工过程

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

从同一批产品中随机抽样，抽样数量不得少于20个独立包装样品，样品总量不少于5kg，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。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，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。
- 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若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

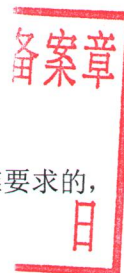
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。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

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 7 月 17 日至 2023 年 7 月 26 日 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。