



410137S-2019



信阳市明德食品有限公司企业标准

Q/XMS 0002S-2019

---

# 速冻食用菌制品

2019-01-16 发布

2019-01-16 实施

---

信阳市明德食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由信阳市明德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：顾磊。

H N

Q B

# 速冻食用菌制品

## 1 范围

本标准规定了速冻食用菌制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以双孢菇、香菇、平菇、滑子蘑（菇）、牛肝菌中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、切条（切丁、切段）、清洗、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻食用菌制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 双孢菇、香菇、平菇、滑子蘑（菇）、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

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
性 状	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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
		其他食用菌	香菇	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.2	0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

**2.5 净含量及允许短缺量**

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

**2.6 生产加工过程的卫生要求**

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

**2.7 其他要求**

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

**3 检验**

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以双孢菇、香菇、平菇、滑子蘑（菇）、牛肝菌中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、切条（切丁、切段）、清洗、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻食用菌制品。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》的有关规定，参照 GB 7096 《食品安全国家标准 食用菌及其制品》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市明德食品有限公司

H N

Q B