

T/ZZBZ

团 体 标 准

T/ZZBZ 005-2024

速冻蘑菇

IQF CHAMPIGNON WHOLE

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024- XX - XX 实施

漳州市标准化协会

发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由龙海市东海冷冻食品有限公司提出。

本文件由漳州市标准化协会归口。

本文件起草单位：龙海市东海冷冻食品有限公司、漳州市益泉食品有限公司、漳州市天珍农产品有限公司、漳州市盈兆农业科技有限公司、漳州市标鑫标准化科技有限公司、漳州一鸣企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：林少强、李海滨、陈志君、陈少芳、罗金梅、陈春芳、张凤鸣。

本文件为首次发布。

速冻蘑菇

1 范围

本文件规定了速冻蘑菇的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本文件适用于以平菇、香菇、双孢菇、滑子菇、牛肝菌、羊肚菌等蘑菇中的一种或多种蘑菇为原料，经过预处理、验收、浸泡消毒、清洗、沥水、速冻而成的速冻蘑菇。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5009.12 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6388 运输包装收发货标志
GB 7096 食用菌卫生标准
GB 8863 速冻食品技术规程
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881 食品企业通用卫生规范
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.15 食品中镉的测定
GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 平菇、香菇、双孢菇、滑子菇、牛肝菌、羊肚菌等

应菇形完整、无污染、无其他不良品和异物，并应符合 GB7096、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料验收→预处理→验收→浸泡消毒→清洗→沥水→速冻→挑选→包装→成品检验→金属探测→冷藏。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈本品特有的色泽
组织形态	呈本品特有的形态，规格一致，完全冻结无结块、风干
气 味	具本品固有的气味，无异味
杂 质	不得混入任何非本产品的异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 1.0
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.2
香 菇	≤ 0.5
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.1
总砷（As）/(mg/kg)	≤ 0.5
农药残留	按 GB 2763 执行

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	300000
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

将样品置于自然光线下，通过目测、鼻闻、口尝进行鉴别。

5.2 理化检验

5.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

5.2.2 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法进行测定。

5.2.3 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行测定。

5.2.4 总砷

按 GB/ 5009.11 规定的方法进行测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行检验。

5.3.2 沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法进行检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同日（或同一班次）、同一品种的产品为一批。

6.2 取样

6.2.1 样本数量

从同一批产品中随机按表 4 抽取样本，并将三分之一样品进行封存，保存备查。

6.2.2 样品数量

从同一批产品中随机抽取 2 kg 作为检验样品。具体应符合表 4 的规定。

表 4 抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数（Ac）	不合格判定数（Re）
≤1200	5	0	1
1201～2500	8	1	2
≥2501	13	2	3

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前应经生产企业质量检验部门按本文件规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、杂质、菌落总数。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件中规定的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上，恢复生产前；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件的规定，判定该批产品为合格产品。

6.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判定该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项

不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 及《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料食品包装用聚乙烯成型品，应符合 GB 9687 的规定。

7.2.2 外包装采用的瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具厢体应保持清洁、卫生。厢内温度必须保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

7.3.2 运输工具及车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.3 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.4 运输过程中防止暴晒、雨淋。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在-18℃以下的冷库中，温度波动要求控制在2℃以内；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有10 cm以上的托盘或垫板。

7.4.3 在本文件规定的条件下，保质期为24个月。