Q/PXS

盐边县攀乡食品有限公司企业标准

Q/PXS0002S-2026



油[illegible]食用[illegible]

2026-10-20发布　　2026-10-30实施

盐边县攀乡食品有限公司　发布

前

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，[redacted]公司参照GB[redacted]6《食品安全国家标准 食用菌及其制品》并结合产品特性，按照GB/T 1.1-20[redacted]标准化工[redacted]则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《油炸食用菌》，作为[redacted]

本标准由攀枝花市攀乡经贸有限责任公司提出。

本标准起草单位：盐边县攀乡食品有限公司。

本标准主要起草人：文小莉，詹文英

——Q/PXS0002S-2021，2021年 8月16日首次发布。

1 范围

本标准规定了油炸食用菌的技术要求、检验规则、[redacted]、标签、包装、运输、贮存和保质期

本标准适用于以新鲜或干制的香菇、[redacted]、鸡枞菌、牛肝菌、松茸菌、松露为主要原料，辅以（干辣椒、花椒、八角、草果、小茴香、生姜、葱、大蒜、泡辣椒、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、谷氨酸钠中的一种或多种），经挑选、清洗、泡发或不泡发、油炸、炒制、混合、冷却、包装而成的油炸食用菌制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2721-2024 食品安全国家标准 食用盐

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和[redacted]义

下列术语[redacted]义适用于本文[redacted]

3.1 油炸食[redacted]

以新鲜或干制[redacted]，经泡发或不泡发、清洗、捞丝，按一定的比例辅以食用盐等调味料、用食用植物油直接浸炸加工而成，含有食用菌食用植物油的混合体。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 新鲜或干制食用菌

食用菌应无虫蛀，无腐烂变质，无污染的成熟新鲜或干制子实体。

4.2 感官要求

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
组织形态	食用菌为条、丝、片状，浸没于油中	随机取产品 25g，置入清洁的白色器皿内，在自然光下，通过目测、鼻嗅、口尝的方法分别观察。
外观色泽	食用菌油炸后应具有的色泽，油呈棕色	
气味	具有该原料固有的香味，无哈喇、霉味及其他异味	
口感	口感细嫩，咀嚼无枯干感觉	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许油中有少量沉淀	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤	35.0	GB 5009.3
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
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
氯化钠（以 NaCl 计）/（%）	≤	4	GB 5009.44

4.4 食品添加剂、农药残留

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。

4.4.3 农药残留应符合GB2763的规定。

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物限量

项 目		指 标	检验方法
菌落总数		5000	GB4789.2
大肠菌群	≤	30	GB4789.3
沙门氏菌 金黄色葡萄菌		不得检出	GB4789.4 GB4789.10

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准各有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 中其他加工食用菌规定。

4.8 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 感官要求

按 4.2 感官要求进行。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物水分

取单个包装产品的固形物，沥干油脂，用沥干的菌类来检测水分，测定方法按GB 5009.3进行。

5.2.2 酸价、过氧化值

将固形物去除，取菌油按GB 5009.229、GB 5009.227规定的进行。

5.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的进行。

5.2.4 铅

按GB 5009.12的规定进行。

5.2.5 氯化钠

按GB 5009.44的规定进行。

5.3 微生物指标



5.3 菌落总数

按 GB 4789.2的规定进行。

5.4 净含量

净含量检测按 JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 原辅材料检验

原辅料入库需经检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.3 抽样

出厂检验应当从每批产品中随机抽取不少于 1kg（最小 4 个独立包装）的产品作为检验样品，样品 分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.4 检验分类

6.4.1 出厂检验

每批产品出厂前需进行出厂检验，产品经检验合格后方可出厂。出厂检验的项目包括感官、水分、净含量、菌落总数及大肠菌群。

6.4.2 型式检验

型式检验项目包括本标准4.3～4.5检验项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a） 产品定型时；

b） 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c） 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d） 停产 3 个月以上恢复生产时；

e） 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检 样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 [redacted]

[redacted]材料和容器[redacted]合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 [redacted]输

运输[redacted]、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙、隔墙

离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

8 保质期

在符合本标准规定条件下， 自生产之日起，保质期为 12 个月。