



中华人民共和国国家标准

GB/T 34317—2017

食用菌速冻品流通规范

Distribution practice for quick-frozen mushroom

2017-09-07 发布

2018-04-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、中国标准化研究院。

本标准起草人：桂明英、马爱进、邓雅元、徐俊、张沙沙、张微思、田永生、张利菁。



食用菌速冻品流通规范

1 范围

本标准规定了食用菌速冻品流通的基本要求、包装、贮存、运输、销售、召回等内容。
本标准适用于食用菌速冻品。

2 规范性引用文件

下列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。

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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局〔2007〕第98号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用菌速冻品 quick-frozen mushroom

食用菌鲜品经速冻工艺加工并在冷链条件下进入销售的预包装食用菌产品。

4 基本要求

4.1 应对符合法规、标准要求的食用菌速冻品在流通环节进行包装,并在贮存、运输、销售等流通环节中对食用菌速冻品的质量安全给予保证。

4.2 流通环节中包装、贮存、运输、销售、召回环节应建立控制文件,应具有可追溯性记录,包括包装人员健康状况、培训、考核、包装操作、产品出库、入库、仓库温湿度、运输人员名单、装卸时间、地点以及销售商名称、地址、销售时间等记录。

5 包装

5.1 包装材料

5.1.1 外包装材料应清洁、卫生、坚固。外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱等。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定,泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。

5.1.2 内包装材料应符合食品包装材料要求,应清洁、卫生、无污染。内包装为聚乙烯材料的应符合GB 9687的规定。

5.2 包装场所

5.2.1 包装场所(间)在出入口处应配备更衣间(柜)、洗手消毒设施和通风除尘装置,避免对包装带来污染。

5.2.2 包装间应清洁、卫生、干燥,温度应在 15℃ 以下。

5.3 包装人员

5.3.1 包装人员应持有有效的健康合格证。

5.3.2 应建立包装人员培训考核制度,上岗前经过技能培训。

5.4 包装管理

5.4.1 符合质量要求的食用菌速冻品才能进行预包装,食用菌速冻品包装时,不同种类、同种类不同等级的食用菌速冻品应分开包装,不得混装。

5.4.2 包装操作人员直接接触食用菌速冻品前,应穿戴整洁工作服装,清洁双手。

5.4.3 包装过程应避免污染。

5.5 包装标志、标签

在包装醒目位置应标注“速冻品”字样,其他标志、标签内容参照 GB/T 191 和 GB 7718 的要求标示。

6 贮存

6.1 贮存冷库温度应在 -18℃ 以下。

6.2 贮存冷库应定期除霜、清洁、消毒和维护保养,冷库内应干净、整洁、无异味。

6.3 库内产品应堆放整齐、稳固,各批次产品按照划分区域进行堆放,应标识清晰,堆放方式不影响贮存库内空气循环和产品的出入,遵守“先进先出”原则。

7 运输

7.1 运输工具

7.1.1 食用菌速冻品运输应采用有制冷能力与隔热保温性能的运输工具。

7.1.2 运输工具厢体内应清洁、卫生、无污染、无异味。

7.1.3 运输工具厢体应配置温度自动记录设备,全程记录运输过程中厢体内温度,或配置外部能直接观察的测温设备,运输工具宜配置温度异常报警装置。

7.1.4 运输工具制冷系统等设施凡有安全注意事项,应在相关的明显位置设置警告标志或安全规程,制冷剂应采用环保制冷剂。

7.2 运输过程

7.2.1 运输装载前对运输工具进行检查,确认制冷能力与隔热保温性能良好。

7.2.2 运输工具厢体应在装载前进行预冷,预冷温度应小于或等于 10℃。

7.2.3 运输过程中,运输工具内产品温度应控制在 -18℃ 以下。有特殊温度要求的食用菌速冻品按约定要求执行。

7.2.4 运输过程中应注意检查,保证产品质量。

8 销售

8.1 运输的食用菌速冻品到达经销地后,采用冷库保存贮藏($-15\text{ }^{\circ}\text{C}\sim-18\text{ }^{\circ}\text{C}$)。

8.2 食用菌速冻品应放在低温冷藏柜内销售,柜内温度应保持小于或等于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.3 冷冻柜内应设有精确易读的温度计,温度测点应设在回风口的标记线处或柜内空气温度的最高处。

9 召回

对由生产原因造成的某一批次或类别的不安全产品,应按《食品召回管理规定》(国家质量监督检验检疫总局〔2007〕第98号令)执行。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食用菌速冻品流通规范
GB/T 34317—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 6 千字
2017年9月第一版 2017年9月第一次印刷

*

书号: 155066·1-54725 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 34317-2017