



412205S-2017



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0004S-2017

---

# 香菇酱

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张方、张大鹏。

H N

Q B

# 香菇酱

## 1 范围

本标准规定了香菇酱的分类要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇为主要原料，经清洗、切丁或切丝后，用菜籽油煎炸炒后添加豆瓣酱、辣椒（粉碎）、芝麻、食用盐、鸡精调味料、香辛料（八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎））、山梨酸钾、苯甲酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠，经搅拌、熬炒、灌装、封口、灭菌、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB /T 5461 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1866.184 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 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	试 验 方 法
-----	-----	---------

性状	粘稠状或凝固状酱体，允许有油脂析出		从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其滋味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红褐色或棕褐色，色泽基本一致		
气味	原味香菇酱	有香菇及原料物质混合的鲜香气味，无异味	
	香辣味香菇酱	有香菇及原料物质混合的鲜辣味，无异味	
	麻辣味香菇酱	有香菇及原料物质混合的麻辣味，无异味	
色泽	原味香菇酱	咸香适口，无异味	
	香辣味香菇酱	咸辣适口，无异味	
	麻辣味香菇酱	麻辣适口，无异味	
滋味	具有香菇或香菇辣椒和香辛料特有的滋味		
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
水分,%	≤ 70.0	GB 5009.236
酸价(以脂肪计),mgKOH/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计),g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计),%	≤ 12.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计),g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷(以As计),mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1,μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计),g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计),g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
注：防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 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 的规定

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、食盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香菇为主要原料，经清洗、切丁或切丝后，用菜籽油煎炸炒后添加豆瓣酱、辣椒（粉碎）、芝麻、食用盐、鸡精调味料、香辛料（八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎））、山梨酸钾、苯甲酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠，经搅拌、熬炒、灌装、封口、灭菌、包装而成。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了香菇酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

2017年08月21日