



410349S-2018



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHKF 0001S-2018

香菇酱

2018-01-25 发布

2018-01-25 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由滑县好口福豆瓣酱厂提出并起草。

本标准主要起草人：毛建利。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

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

本标准适用于以香菇、辣椒、大豆油、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、豆腐乳、豆豉、食用盐、白砂糖、生抽、老抽、蚝油、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾为原辅料，经原料前处理（挑选、清洗、切丁）、调配、熬制、灌装、包装等工艺制成的半固态调味料产品香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆腐乳应符合 DB51/T 390 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 DB51/T 391 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 生抽、老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	呈酱状或粘稠状，颗粒物质分散均匀，允许分层或油层正常分离	从样品中取出一瓶或一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	深褐色	
气味、滋味	具有浓郁的香菇气滋味，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
----	----	------

水分, g/100g	≤	70	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3中的MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10中的第二法
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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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

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

编制说明

香菇酱是以香菇、辣椒、大豆油、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、豆腐乳、豆豉、食用盐、白砂糖、生抽、老抽、蚝油、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾为原辅料，经原料前处理(挑选、清洗、切丁)、调配、熬制、灌装、包装等工艺制成的半固态调味料产品香菇酱。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了香菇酱的要求、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国家标准 GB 2762 的规定。

滑县好口福豆瓣酱厂

Q B