



410629S-2018



洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN 0003S-2018

香菇酱

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

洛阳金秋农副产品有限公司 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》编写。

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜慧国、刘晓静

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，经滚揉、切丁，配入大豆油、豆豉、豆瓣、食用盐、白芝麻、辣椒、香辛料（花椒、八角、小茴香）、味精、白砂糖、猴头菇、牛肉粉调味料、虾酱、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾，经炒制、灌装、封口、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T1013 和 GB7096 的规定。
- 2.1.4 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB7096 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.7 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T10513 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 4.1.13 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 4.1.14 味精应符合 GB2720 的规定。
- 4.1.15 小茴香应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.16 白芝麻应符合GB/T11761 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合GB2712的规定。
- 2.1.18 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.19 八角应符合GB/T 7652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		呈半固态状，稀稠适度，允许有豆瓣颗粒	从样品中取出20克，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		酱体红褐色至棕褐色，色泽均匀一致	
滋味、气 味	五香味香菇酱	香鲜适口，酱香突出，无异味	
	香辣味香菇酱	香鲜适口，香辣突出，无异味	
	麻辣味香菇酱	香鲜适口，麻辣突出，无异味	
	牛肉味香菇酱	香鲜适口，牛肉香味突出，无异味	
	海鲜味香菇酱	香鲜适口，海鲜香味突出，无异味	
猴头菇伴侣香菇酱		香鲜适口，酱香突出，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)	≤ 50.0	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以N计) (g/100g)	≥ 0.05	GB 5009.235
食盐 (以NaCl计) (g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计) (g/100g)	≤ 2.00	GB/T 5009.39
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
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计) (g/kg)	≤ 0.5	GB5009.28

注：*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 MPN计数法
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第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					

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《食品生产通用卫生规范》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指标、净含量、水分、总酸、氨基酸态氮、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇为主要原料，经滚揉、切丁，配入大豆油、豆豉、豆瓣、食用盐、白芝麻、辣椒、香辛料（花椒、八角、小茴香）、味精、白砂糖、猴头菇、牛肉粉调味料、虾酱、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾，经炒制、灌装、封口、包装加工而成。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，参照标准编号：GB/T 24399《黄豆酱》、GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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。

洛阳金秋农副产品有限公司

Q B