



410870S-2018



河南蔚特食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2018

调味香菇

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南蔚特食品有限公司 发布

前言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南蔚特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨晓春。

H N

Q B

调味香菇

1 范围

本标准规定了调味香菇的产品分类、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，经挑选、清洗、分切、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡膏、猪膏、八角、桂皮、花椒、香叶、小茴香、砂仁、山奈、白芷、丁香、甘草、草果卤制，冷却后，添加大豆油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、香辛料（花椒、辣椒、芝麻、孜然）、泡椒、泡姜、食品添加剂（乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠），经配料、调味、包装、高温灭菌工艺加工而成的调味香菇。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合 NY/T 749 和 GB 7096 的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的要求。

2.1.7 鸡膏、猪膏应符合 DBS51/ 003 的要求。

2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的要求。

2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.11 小茴香、砂仁、白芷、丁香、甘草《中华人民共和国药典》2015一部的要求。

2.1.12 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的要求。

2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB2717 的要求。

2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB2719 的要求。

2.1.15 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。

2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。

2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的要求。

2.1.18 泡椒应符合 DB46/T 53 的要求。

2.1.19 泡姜应符合 GB 2714 的要求。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的要求。

2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的要求。

2.1.22 山奈、草果应符合 GB 15691 的要求。

2.1.23 香叶应符合 GB/T 30387 的要求。

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	指 标	试验方法
性 状	具有产品应有的性状，不得混有非食用杂菌	从样品中取出适量，倒入洁净的烧杯，在自然光线下观察其色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品种特有的正常色泽	
滋味与气味	具有相应品种特有的滋味和香气，甜咸适中，气味纯正，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	检测方法
水分/(g/100g)	≤ 40	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 3.5	GB 5009.44
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
羟基数(以脂肪计)/(meq/kg)	≤ 20	GB 5009.230
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*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	指 标	检验方法			
菌落总数 CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2			
大肠菌群 MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3			
致病菌	采样方案 ^a 及限量				
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇为主要原料，经挑选、清洗、分切、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡膏、猪膏、八角、桂皮、花椒、香叶、小茴香、砂仁、山奈、白芷、丁香、甘草、草果卤制，冷却后，添加大豆油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、香辛料（花椒、辣椒、芝麻、孜然）、泡椒、泡姜、食品添加剂（乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠），经配料、调味、包装、高温灭菌工艺加工而成的调味香菇。

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 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南蔚特食品有限公司

H N

Q B