



410892S-2018



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0004S-2018

香菇酱

2018-04-09 发布

2018-04-09 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYY 0004S-2017，备案号：412205S-2017。

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、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的部分或全部，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。
- 2.1.17 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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B ₁ , 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 ^a 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 ⁴	10 ⁵	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 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
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
^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 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、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的部分或全部，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