



411345S-2018



河南馨香公主食品有限公司企业标准

Q/HXX 0001S-2018

香菇酱

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

河南馨香公主食品有限公司 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》编写。

本标准由河南馨香公主食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹现伟、曹龙伟、苏春贤、张美香。

本标准自实施日起替代 Q/HXX 0001S-2015（备案号 410853S-2015）。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于分别选用香菇、食用植物油[大豆油、菜籽油(可不添加)]、豆豉(可不添加)、甜面酱(可不添加)、黄豆酱(可不添加)、辣椒(可不添加)为主要原料,分别选用大蒜(可不添加)、洋葱(可不添加)、生姜(可不添加)、芝麻(可不添加)、花生(可不添加)、大豆组织蛋白(可不添加)、花椒(可不添加)、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、鸡精(可不添加)、食用香精(鸡肉风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精)(可不添加)、酵母抽提物(可不添加)、香辛料(可不添加)(八角、胡椒、丁香、桂皮、小茴香、砂仁、肉蔻、白芷、陈皮、草果)、山梨酸钾作为辅料,干香菇经清洗、浸泡、分拣、切丁(切丝)后油炸、配料、炒制、热灌装、封盖(封口)、包装所得的半固态香菇酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/ T1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.13 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.14 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 胡椒应符合 GB/T 7900 或者 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.20 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.21 桂皮、小茴香、砂仁、肉蔻、白芷、陈皮、草果：应具有该香辛料特有的滋味、气味，无霉变、无虫蛀、无异味，应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 食用香精（鸡肉风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精）应符合国标 GB 30616 规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 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	指 标	试验方法
性 状	油性半固态，有香菇颗粒	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品特有的红褐色	
气 味	有明显的菇香，无异味	
滋 味	具有产品固有的香味，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	≤ 70.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
总砷*（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*总砷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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、豆豉）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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、水分、过氧化值、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于分别选用香菇、食用植物油[大豆油、菜籽油(可不添加)]、豆豉(可不添加)、甜面酱(可不添加)、黄豆酱(可不添加)、辣椒(可不添加)为主要原料,分别选用大蒜(可不添加)、洋葱(可不添加)、生姜(可不添加)、芝麻(可不添加)、花生(可不添加)、大豆组织蛋白(可不添加)、花椒(可不添加)、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、鸡精(可不添加)、食用香精(鸡肉风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精)(可不添加)、酵母抽提物(可不添加)、香辛料(可不添加)(八角、胡椒、丁香、桂皮、小茴香、砂仁、肉蔻、白芷、陈皮、草果)、山梨酸钾作为辅料,干香菇经清洗、浸泡、分拣、切丁(切丝)后油炸、配料、炒制、热灌装、封盖(封口)、包装所得的半固态香菇酱。

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 DBS 41/001《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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南馨香公主食品有限公司