



411181S-2018



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0001S-2018

---

# 香菇酱

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

---

仲景大厨房股份有限公司 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》的规定编写。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱新成 孙伟 彭长飞 王元方。

本标准自实施之日起代替 Q/ZDCF0001S-2017(备案号 413198S-2017)。

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。

本标准适用于以香菇、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油）一种或一种以上、豆瓣酱为主要原料，辅以调味品（豆豉、甜面酱、豆腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、菇精调味料）、香辛料（辣椒、花椒、芝麻、洋葱、蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜）、蔬菜和其它食品原料（胡萝卜、芹菜、泡辣椒、大豆、花生）及食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠，山梨酸钾，食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精），辣椒红，吐温 80）几种经预处理、低温炒制、包装制成半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB2718 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB2718 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 吐温 80 应符合 GB25554 的规定。
- 2.1.18 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.19 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.20 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB1886.34 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠、味精应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 小茴香应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.30 百里香应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 的要求。
- 2.1.32 黑胡椒应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.33 姜应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.34 花生应符合 GB/T 1532 的要求。
- 2.1.35 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精）应符合 GB 30616 的要求。
- 2.1.36 菇精调味料应符合 SB/T 10484 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	要求	试验方法
性状	油润、半固态	从样品中取出5-20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	具有产品固有色泽	
气味	具有产品固有气味	
滋味	具有该品固有滋味	
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 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

\*项严于食品安全国家标准 食品中污染物限量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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
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

<sup>a</sup>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 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、水分、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香菇、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油）一种或一种以上、豆瓣酱为主要原料，辅以调味品（豆豉、甜面酱、豆腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、菇精调味料）、香辛料（辣椒、花椒、芝麻、洋葱、蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜）、蔬菜和其它食品原料（胡萝卜、芹菜、泡辣椒、大豆、花生）及食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠，山梨酸钾，食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精），辣椒红，吐温 80）几种经预处理、低温炒制、包装制成半固态调味料。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》和《调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅（以 Pb 计）指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景大厨房股份有限公司