



411721S-2018



泌阳县鑫发食用菌有限责任公司企业标准

Q/BXF 0001S-2018

香菇酱

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

泌阳县鑫发食用菌有限责任公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由泌阳县鑫发食用菌有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张哲慧。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以香菇为原料，经挑选、清洗、浸泡、切丁，用大豆油、菜籽油油炸后，加入豆豉、豆瓣酱、甜面酱、牛肉、辣椒、食用盐、姜、八角茴香、大蒜、白砂糖、蚝油、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、牛肉粉调味料、花椒、黑胡椒、麻椒、山梨酸钾、乙基麦芽酚、辣椒红中的几种，经配料、混合、炒制、灌装、包装而制成的半固态复合调味料。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB2716 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB2718 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB2707 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 姜符合 GB/T 30383 和 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.11 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T23530 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。

2.1.18 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T10513 的规定。

2.1.20 麻椒和花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.21 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	酱状，半固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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（干燥失重），g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
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
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

注：*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				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 4789.3MPN 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

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.22 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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。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原料，经挑选、清洗、浸泡、切丁，用大豆油、菜籽油油炸后，加入豆豉、豆瓣酱、甜面酱、牛肉、辣椒、食用盐、姜、八角茴香、大蒜、白砂糖、蚝油、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、牛肉粉调味料、花椒、黑胡椒、麻椒、山梨酸钾、乙基麦芽酚、辣椒红中的几种，经配料、混合、炒制、灌装、包装而制成的半固态复合调味料。

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》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 的规定。

泌阳县鑫发食用菌有限责任公司