



411783S-2018



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0005S-2018

食用菌调味料（半固态）

2018-06-14 发布

2018-06-14 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：孙伟 张永安

本标准自实施之日起代替 Q/ZDCF0005S-2018(备案号 411238S-2018)

H N

Q B

食用菌调味料（半固态）

1 范围

本标准规定了食用菌调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、牛油、鸡油、香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、郫县豆瓣、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜）、榨菜、花生、大豆、芝麻、萝卜中的多种为原料，辅以豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、米酒、花椒、辣椒、葱、生姜、大蒜、芝麻、食用盐、蜂蜜、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料（谷氨酸钠、食用盐、香菇、白砂糖、鸡肉膏调味料、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、鸡油、牛油、辣椒红、食用香精）、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、整孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖中的多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精）、山梨酸钾、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、辣椒红，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、包装而成的即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 榨菜应符合 GH/T 1012 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 茶树菇应符合 DB35/T 522.5 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 金针菇应符合 DB51/T 545 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 真姬菇（海鲜菇）应符合 DB35/T 57 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 鸡腿菇应符合 DB35/T 505 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 萝卜应符合 SB/T 10159 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DB51/T 391 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.28 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.29 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.30 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.37 草果、山奈、小茴香、砂仁、肉豆蔻、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.39 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.40 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.41 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.42 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.43 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.47 食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精、鸡肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.52 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.53 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.56 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.57 菇精调味料(谷氨酸钠、食用盐、香菇、白砂糖、鸡肉膏调味料、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、鸡油、牛油、辣椒红、食用香精)应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.58 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.59 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.60 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	试验方法
性状	半固态	从样品中取出5-20克，倒入一洁净

色泽	具有产品固有色泽	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
气味	具有产品固有气味	
滋味	具有产品固有滋味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 60.0	GB 5009.3
*酸价 (KOH) (以脂肪计)/ (mg/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) / (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.44
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 / (μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

a 使用发酵型配料 (豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉) 和酸性配料 (如食醋、柠檬酸、乳酸), 此项不适用。

*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

2.4 微生物指标

即食半固态复合调味料中微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 即食类半固态复合调味料微生物限量

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
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	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	100	10000	GB 4789.10第二法

^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 (豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉) 为原辅料的产品, 后无杀菌工艺。

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；兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、酸价、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（以发酵制品（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉）为原辅料的产品除外）、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、牛油、鸡油、香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、郫县豆瓣、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜）、榨菜、花生、大豆、芝麻、萝卜中的多种为原料，辅以豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、米酒、花椒、辣椒、葱、生姜、大蒜、芝麻、食用盐、蜂蜜、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料（谷氨酸钠、食用盐、香菇、白砂糖、鸡肉膏调味料、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料、鸡油、牛油、辣椒红、食用香精）、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、整孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖中的多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精）、山梨酸钾、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、辣椒红，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、包装而成的即食半固态复合调味料。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》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

Q B