



411445S-2017



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0006S-2017

---

# 食用菌调味料

2017-07-04 发布

2017-07-04 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。

附录 A 为本标准内容。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙 伟、王文俊、代雪原。

自实施之日起代替 Q/ZDCF 0006S-2015

H N  
Q B

# 食用菌调味料

## 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。  
本标准适用于以香菇抽提物（香菇提取浓缩制成）和郫县豆瓣为主要原料，辅以豆豉、甜面酱、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、大豆油、鸡肉精膏、小麦粉、香辛料（花椒、姜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖经预处理、配制混合，包装制成半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 主要原料和辅料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合的 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合的 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合的 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合的 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合的 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合的 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合的 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合的 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合的 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合的 GB 13736 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合的 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合的 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合的 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.19 鸡肉精膏应符合 Q/CZTP 0004S 的规定。见附录 A

### 2.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 指 标           | 试验方法                                                          |
|----|---------------|---------------------------------------------------------------|
| 性状 | 半固态           | 从样品中取出 3-10 克，倒入一洁净白磁盘中，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 | 棕黄色至暗褐色       |                                                               |
| 气味 | 具有该产品应有气味，无异味 |                                                               |
| 滋味 | 具有该产品应有的滋味    |                                                               |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质     |                                                               |

### 2.3 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                | ≤ 60   | GB 5009.3   |
| 氯化物 (以 NaCl 计), %         | ≤ 30.0 | GB 5009.39  |
| 总氮 (以 N 计), g/100g        | ≥ 0.25 | GB 5009.5   |
| 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  |
| 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg      | ≤ 0.25 | GB 5009.121 |
| 三氯蔗糖, g/kg                | ≤ 0.25 | GB 22255    |
| *项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 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 |

## 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

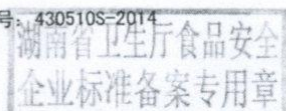
应符合 GB 14881 的规定。

## 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;兽药残留限量应符合国家相关规定。

附录 A

备案号: 430510S-2014



有效期: 2017-08-11

# 郴州天调食品配料有限公司企业标准

Q/CZTP 0004S-2014

## 畜禽肉膏调味料



2014-07-15 发布

2014-07-25 实施

郴州天调食品配料有限公司 发布

Q/CZTP 0004S-2014

## 前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由郴州天调食品配料有限公司提出。

本标准由郴州天调食品配料有限公司起草。

本标准由郴州天调食品配料有限公司负责解释。

本标准主要起草人：曾天孺、廖国洪、邓俊超。

本标准的复审周期为三年。

本标准代替Q/CZTP 0003S-2011。



Q/CZTP 0004S-2014

## 畜禽肉膏调味料

### 1 范围

本标准规定了畜禽肉膏调味料的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉、鲜(冻)畜禽骨、鸡蛋、水为主要原料,以麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、酵母抽提物、食用动物油脂、食用植物油、香辛料(罂粟种子除外)、酱油、酱油粉、豆瓣酱为辅料,添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、盐酸硫胺素、5'-肌苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、L-半胱氨酸、氧化淀粉、木瓜蛋白酶、蛋白酶、山梨酸钾、食用香精,经高压蒸煮、磨浆、浓缩制等工艺生产而成的畜禽肉膏调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| GB/T 191         | 包装储运图示标志                    |
| GB 317           | 白砂糖                         |
| GB 1904          | 食品添加剂 羧甲基纤维素钠               |
| GB 2707          | 鲜(冻)畜肉卫生标准                  |
| GB 2716          | 食用植物油卫生标准                   |
| GB 2717          | 酱油卫生标准                      |
| GB 2760          | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准          |
| GB 4789.1        | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则        |
| GB 4789.2        | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定    |
| GB/T 4789.3-2003 | 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定           |
| GB 4789.4        | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验    |
| GB 4789.10       | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 5009.3        | 食品安全国家标准 食品中水分的测定           |
| GB/T 5009.11     | 食品中总砷及无机砷的测定                |
| GB 5009.12       | 食品安全国家标准 食品中铅的测定            |
| GB/T 5009.37     | 食用植物油卫生标准的分析方法              |
| GB/T 5009.56     | 糕点卫生标准的分析方法                 |
| GB 5461          | 食用盐                         |
| GB 5749          | 生活饮用水卫生标准                   |
| GB/T 6543        | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱            |
| GB 7718          | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则          |

Q/CZTP 0004S-2014

|                                                  |                              |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| GB 8272                                          | 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯                 |
| GB/T 8885                                        | 食用玉米淀粉                       |
| GB/T 8967                                        | 谷氨酸钠(味精)                     |
| GB 9683                                          | 复合食品包装袋卫生标准                  |
| GB 10146                                         | 食用动物油脂卫生标准                   |
| GB 14751                                         | 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B1 (盐酸硫胺) |
| GB 14881                                         | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范          |
| GB/T 15691                                       | 香辛料调味品通用技术条件                 |
| GB 16869                                         | 鲜、冻禽产品                       |
| GB/T 20880                                       | 食用葡萄糖                        |
| GB/T 20884                                       | 麦芽糊精                         |
| GB/T23527                                        | 蛋白酶制剂                        |
| GB/T 23530                                       | 酵母抽提物                        |
| GB/T 24399                                       | 黄豆酱                          |
| GB 25576                                         | 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅          |
| GB 28050                                         | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则         |
| GB28303                                          | 食品安全国家标准食品添加剂辛烯基琥珀酸淀粉钠       |
| GB 29927                                         | 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉          |
| GB 29931                                         | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯     |
| GB 29939                                         | 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠         |
| SB/T 10277                                       | 鲜鸡蛋                          |
| SB/T 10371-2003                                  | 鸡精调味料                        |
| QB/T 1505                                        | 食用香精                         |
| QB/T 2845                                        | 食品添加剂 呈味核苷酸二钠                |
| JJF 1070                                         | 定量包装商品净含量计量检验规则              |
| 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》      |                              |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号 (2007) 《食品标识管理规定》          |                              |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》 |                              |
| 卫生部关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告 (2011 年第 8 号)   |                              |
| 卫生部关于亚硝酸钾等 27 个食品添加剂产品标准的公告 (卫生部公告 2011 年第 19 号) |                              |

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)禽肉、鲜(冻)禽骨:应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.2 鲜(冻)畜肉:应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 鲜(冻)畜骨:应符合国家相关标准的规定。
- 3.1.4 鸡蛋:应符合 SB/T 10277 的规定。
- 3.1.5 水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 麦芽糊精:应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.7 食用玉米淀粉:应符合 GB/T 8885 的规定。



Q/CZTP 0004S-2014

- 3.1.8 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.9 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.11 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.12 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.13 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.14 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.16 酱油粉：应符合国家相关标准的规定。
- 3.1.17 豆瓣酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.18 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.19 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1904 的规定。
- 3.1.20 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 8272 的规定。
- 3.1.21 单、双甘油脂肪酸酯：应符合卫生部关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告（2011 年第 8 号）的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.23 盐酸硫胺素：应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.24 山梨酸钾：应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.25 食用香精：应符合 QB/T 1505 的规定。
- 3.1.26 5'-肌苷酸二钠：应符合卫生部关于亚硝酸钾等 27 个食品添加剂产品标准的公告（卫生部公告 2011 年第 19 号）的规定。
- 3.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.28 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.29 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 28303 的规定。
- 3.1.30 L-半胱氨酸：应符合相关标准的规定。
- 3.1.31 氧化淀粉：应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.32 木瓜蛋白酶、蛋白酶：应符合 GB/T 23527 的规定。

### 3.2 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                                              |
|------|---------------------------|---------------------------------------------------|
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽，均匀一致            | 取样品 5 克，放置在白色滤纸上或玻璃器皿内，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。 |
| 组织形态 | 膏状，无霉变                    |                                                   |
| 滋、气味 | 具有产品应有的气味及滋味，无酸败味、霉味及其他异味 |                                                   |
| 杂 质  | 无正常视力可见外来杂质               |                                                   |

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

| 项目          | 指标     | 检验方法      |
|-------------|--------|-----------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 70.0 | GB 5009.3 |

Q/CZTP 0004S-2014

|                           |   |      |                           |
|---------------------------|---|------|---------------------------|
| 总氮 (以 N 计) / (g/100g)     | ≥ | 1.0  | SB/T 10371-2003 中 5.2.5   |
| 氯化物 (以 NaCl 计) / (g/100g) | ≤ | 30.0 | SB/T 10371-2003 中 5.2.2   |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)  | ≤ | 3.0  | GB/T 5009.56 GB/T 5009.37 |
| 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)    | ≤ | 0.25 | GB/T 5009.56 GB/T 5009.37 |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)      | ≤ | 1.0  | GB 5009.12                |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg)     | ≤ | 0.5  | GB/T 5009.11              |

## 3.4 微生物限量

应符合表 3、4 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目                | 要求     | 检验方法             |
|-------------------|--------|------------------|
| 菌落总数 / (cfu/g)    | ≤ 5000 | GB 4789.2        |
| 大肠菌群 / (MPN/100g) | ≤ 30   | GB/T 4789.3-2003 |

表 4 致病菌限量

| 项目      | 采样方案*及限量 |   |          |            | 检验方法           |
|---------|----------|---|----------|------------|----------------|
|         | n        | c | m        | M          |                |
| 沙门氏菌    | 5        | 0 | 0/25g    | —          | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌 | 5        | 2 | 100CFU/g | 10000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

\* 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

## 3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

## 5.2 抽样

按表 5 抽取样本。每批抽取总样品量为 500g, 若按表 5 抽取的样品量不足时, 可按比例适当加取。抽样后, 先进行外观和单位包装质量的逐件检查, 再将单位包装袋打开, 迅速混匀, 分装于两个干燥、洁净的磨口瓶中, 贴上标签, 并标明样品名称、生产厂名、商标、生产日期、取样日期、地点和取样人姓名。一瓶送检, 另一瓶封存 3 个月备查。

表 5 样品抽样表

| 批量范围/箱 | 抽取样本数/箱 | 抽取单位包装数/袋 |
|--------|---------|-----------|
| <100   | 4       | 1         |



Q/CZTP 0004S-2014

|         |    |   |
|---------|----|---|
| 100-250 | 6  | 1 |
| 251-500 | 10 | 1 |
| >500    | 20 | 1 |

### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、氯化物、总氮、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验项目（微生物指标除外）如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不合格不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输包装标签应标明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质日期、产品标准代号、数量、重量以及符合 GB/T191 的有关储运图示标志。

### 6.2 包装

6.2.1 产品的内包装应清洁、干燥、无异味，符合 GB9683 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

### 6.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生，防止日晒雨淋，并不得与有害、有毒、有异味物品混运。

### 6.4 贮存

成品须专库存放，库内应保持清洁、卫生、干燥、阴凉、通风良好、避光。不得与有害、有毒、有异味物品共贮。

### 6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

## 编制说明

食用菌调味料香菇抽提物（香菇提取浓缩制成）和郫县豆瓣为主要原料，辅以豆豉、甜面酱、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、大豆油、鸡肉精膏、小麦粉、香辛料（花椒、姜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖经预处理、配制混合，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。

本标准中铅（以 Pb 计）指标严于 GB 2762 的规定。

仲景大厨房股份有限公司

2017 年 05 月 25 日