



411458S-2017



信阳羚锐好味道股份有限公司企业标准

Q/XLRH 0001S-2017

香菇酱

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

信阳羚锐好味道股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按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。

本标准由信阳羚锐好味道股份有限公司提出。

本标准起草单位：信阳羚锐好味道股份有限公司。

本标准主要起草人：黄吉林。

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、贮存等。

本标准适用于以食用香菇为主要原料，经清洗、切丁，在精炼植物油（山茶油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）中煎炸炒制之后加入豆酱（豆瓣酱、黄豆酱、蚝油、甜面酱、腐乳、豆豉中的一种或几种），放入白砂糖、食用盐、芝麻、香辛料（八角、辣椒、花椒、白胡椒、麻椒、孜然中的一种或几种粉碎，大蒜、洋葱、姜清洗、打泥），山梨酸钾调配，经搅拌、调味、灭菌、灌装、封口、包装等工序制成的香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合GH/T 1013和 GB 7096的规定。
- 2.1.3 山茶油应符合GB/T 11765和GB 2716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 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合GB/T317和GB 13104的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合SB/T 10348 的规定。
- 2.1.18 洋葱应符合SB/T 10026的规定。
- 2.1.19 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合GB/T11761的规定。

- 2. 1. 22八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2. 1. 23辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2. 1. 24花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2. 1. 25白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2. 1. 26孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2. 1. 27山梨酸钾应符合GB 1886. 39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
	原味香菇酱	香辣香菇酱	麻辣香菇酱	孜然香辣香菇酱	从样品中取出香菇酱，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。
性状	油润、可见香菇粒	油润、可见香菇粒	油润、可见香菇粒	油润、可见香菇粒	
色泽	红褐色	红褐色	红褐色	红褐色	
气味	独有菌香气味	辣椒菌香复合气味	花椒菌香复合气味	孜然、辣椒、菌香复合气味	
滋味	咸、鲜、微酸	咸、鲜、辣味适中	咸、鲜、麻味突出、辣味适中	咸、鲜、孜然味、麻味、辣味适中	
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
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计),g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
食用盐(以氯化钠计)g/100g	≤ 25	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
山梨酸钾(以山梨酸计),g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
注：*铅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	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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

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其它卫生要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

编制说明

香菇酱是以食用香菇为主要原料，经清洗、切丁，在精炼植物油（山茶油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）中煎炸炒制之后加入豆酱（豆瓣酱、黄豆酱、蚝油、甜面酱、腐乳、豆豉中的一种或几种），放入白砂糖、食用盐、芝麻、香辛料（八角、辣椒、花椒、白胡椒、麻椒、孜然中的一种或几种粉碎，大蒜、洋葱、姜清洗、打泥），山梨酸钾调配，经搅拌、调味、灭菌、灌装、封口、包装等工序制成。参照DBJ440100/T33 《半固态（酱）调味品卫生规范》和《调味料产品生产许可证审查细则》的规定、结合产品加工特性制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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、贮存要求。本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

信阳羚锐好味道股份有限公司

2017年06月06日