



411489S-2017



西峡鸿洋食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2017

香菇酱

2017-07-06 发布

2017-07-06 实施

西峡鸿洋食品有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由西峡鸿洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张峰、杨学娟。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的分类、要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以干香菇、大豆油、郫县豆瓣酱、芝麻、食盐、味精、白砂糖为主要原料，添加或不添加生姜、洋葱、大蒜、辣椒粉、酵母抽提物，添加香辛料粉（花椒粉、黑胡椒粉、八角粉、肉桂粉），食品添加剂（5’-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾），经原料前处理、切丁、称量、混合、煮制、灌装、包装制成的不同风味的香菇酱。

2要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.2大豆油应符合GB 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3郫县豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.4芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.5食盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.6味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8生姜应符合SB/T 10160的规定。
- 2.1.9洋葱应符合SB/T 10026的规定。
- 2.1.10大蒜应符合SB/T 10348的规定。
- 2.1.11辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.12酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.13 5’-呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。
- 2.1.14D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.15山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.16香辛料（花椒粉、黑胡椒粉、八角粉、肉桂粉）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17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	稀稠适中、有明显的香菇颗粒	从样品中取出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	棕色至深褐色、油润有光泽	
气味	具有典型的香菇香味、酱香味、植物油香及天然香辛料香气，香气纯正	
滋味	有本品独特的风味，无异味	
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	GB 5009. 3
食盐 (以氯化钠计), 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
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 17
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
山梨酸钾, g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 28
* 该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. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 10
霉菌CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
a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。

编制说明

香菇酱是以干香菇、大豆油、郫县豆瓣酱、芝麻、食盐、味精、白砂糖为原料，添加或不添加生姜、洋葱、大蒜、辣椒粉、酵母抽提物，添加香辛料粉（花椒粉、黑胡椒粉、八角粉、肉桂粉），食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾），经原料前处理、切丁、称量、混合、煮制、灌装、包装制成的不同风味的香菇酱。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GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》、DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》等标准要求，特制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

西峡鸿洋食品有限公司
2017年06月06日