



412864 S-2021



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0007S-2021

香菇酱

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王静、白廷臣、白超伟。

本标准自发布之日起替代：Q/HBQ 0007S-2019(备案号 413009S-2019)。

H N
Q B

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇为主要原料，添加牛肉、鸡肉、杏鲍菇、平菇、白蘑菇、草菇、木耳、大豆油、菜籽油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酱油、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、香辛料（辣椒、胡椒、八角、葱、姜、蒜、麻椒、花椒、小茴香、丁香中的几种）、陈皮中的几种，添加或不添加乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的一种或几种，经原辅料预处理、混合、熬制、灌装、杀菌加工而成的含两种或两种以上调味料的即食香菇酱。

根据添加原辅料不同将产品分为不同风味：香菇酱、鸡肉香菇酱、牛肉香菇酱、麻辣味香菇酱、孜然味香菇酱、黑胡椒味香菇酱、剁椒味香菇酱、烧烤味香菇酱、香辣味香菇酱、藤椒味香菇酱、什锦香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 和 GB2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 香辛料（辣椒、胡椒、八角、葱、姜、蒜、麻椒、花椒、小茴香、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 香菇、杏鲍菇、平菇、白蘑菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。。

2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.17 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.19 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.20 牛肉、鸡肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.22 大豆组织蛋白、大豆植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.23 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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	半固态	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测； 3、同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 2、b 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验； 3、c 仅适用于添加牛肉的产品检验。					

2. 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2. 6 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. 7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、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主要原料，添加牛肉、鸡肉、杏鲍菇、平菇、白蘑菇、草菇、木耳、大豆油、菜籽油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酱油、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、香辛料（辣椒、胡椒、八角、葱、姜、蒜、麻椒、花椒、小茴香、丁香中的几种）、陈皮中的几种，添加或不添加乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的一种或几种，经原辅料预处理、混合、熬制、灌装、杀菌加工而成的含两种或两种以上调味料的即食香菇酱。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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司