



412906S-2021



洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN 0003S-2021

# 香菇酱

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

洛阳金秋农副产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜慧国、彭伟娜。

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，经滚揉、切丁，配入大豆油、豆豉、豆瓣、食用盐、白芝麻、辣椒、香辛料（花椒、八角、小茴香中的一种或几种）、味精、白砂糖、猴头菇、牛肉粉调味料、虾酱、酵母抽提物、5' - 呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的两种或两种以上，经炒制、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的香菇酱。

产品根据原辅料不同分为：五香味香菇酱、香辣味香菇酱、麻辣味香菇酱、牛肉味香菇酱、海鲜味香菇酱、猴头菇伴侣香菇酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 5' - 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 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	呈半固态状, 稀稠适度, 允许有豆瓣颗粒		
色泽	酱体红褐色至棕褐色, 色泽均匀一致		
滋味、气味	五香味香菇酱	香鲜适口, 酱香突出, 无异味	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
	香辣味香菇酱	香鲜适口, 香辣突出, 无异味	
	麻辣味香菇酱	香鲜适口, 麻辣突出, 无异味	
	牛肉味香菇酱	香鲜适口, 牛肉香味突出, 无异味	
	海鲜味香菇酱	香鲜适口, 海鲜香味突出, 无异味	
	猴头菇伴侣香菇酱	香鲜适口, 酱香突出, 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	≤	50.0	GB 5009. 3
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	0.05	GB 5009. 235
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	15.0	GB 5009. 44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤	2.00	GB 12456
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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009. 22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 28

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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
霉菌, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 15
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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总酸、氨基酸态氮、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以香菇为主要原料，经滚揉、切丁，配入大豆油、豆豉、豆瓣、食用盐、白芝麻、辣椒、香辛料（花椒、八角、小茴香中的一种或几种）、味精、白砂糖、猴头菇、牛肉粉调味料、虾酱、酵母抽提物、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的两种或两种以上，经炒制、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的香菇酱。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，制订本企业标准，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。

洛阳金秋农副产品有限公司

H N

Q B