



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	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		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	
	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 ₁ ，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 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
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。

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