



412926S-2021



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0005S-2021

食用菌调味料（半固态）

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟、张永安。

本标准自发布实施之日起替代 Q/ZJSP 0005S-2019(备案号：412808S-2019，2019-10-08 实施)。

H N
Q B

食用菌调味料（半固态）

1 范围

本标准规定了食用菌调味料（半固态）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、毛木耳中的一种或多种】为原料，添加大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、牛油、鸡油、郫县豆瓣、豆豉、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜）、花生、大豆、豌豆、芝麻、萝卜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、米酒、花椒、辣椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、生姜、大蒜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精中的一种或多种）、山梨酸钾、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、柠檬酸（溶液）、乳酸、乳酸钠、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、预处理、配料、低温搅拌混合、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装而成的含两种或两种以上的调味料的食用菌调味料（半固态）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 榨菜应符合 GH/T 1012 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 茶树菇应符合 DB36/T 819 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）应符合 DB35/T 574 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.17 双孢蘑菇应符合GB/T 23190和GB 7096的规定。
- 2.1.18 鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.19 萝卜应符合SB/T 10159的规定。
- 2.1.20 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.27 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.28 大葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.29 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.30 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.31 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.34 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.36 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.37 小葱、草果、山奈、小茴香、砂仁、肉豆蔻、高良姜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.38 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.39 月桂叶应符合GB/T 30387的规定。
- 2.1.40 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.41 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.42 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.43 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.45 乳酸钠(溶液)应符合GB 25537的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.47 食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精、鸡肉味香精)应符合GB 30616的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.53 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 番茄酱应符合 GB/T 14215 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.56 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.57 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.58 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.59 毛木耳应符合 NY/T 695 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.61 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.62 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.63 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.64 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.65 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 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，允许有固液分层	从样品中取出5-20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	具有产品固有色泽	
气味	具有产品固有气味	
滋味	具有该产品固有滋味	
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
-----	-----	------

固形物含量/ (g/100g)	≥	50.0	GB/T 10786
^a ^b 酸价 (KOH) (以脂肪计)/ (mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计)/ (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以NaCl计)/ (g/100g)	≤	15.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计)/ (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
a 使用发酵型配料 (郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉) 和酸性配料 (如食醋、柠檬酸、乳酸), 此项不适用。 b 酸价、过氧化值检测只适用于含油型食用菌调味料 (半固态) 的产品。 *项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 ^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 ^b	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 MPN 计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于以发酵制品 (郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉) 为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。					

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、固形物含量、酸价【适用于含油型产品且未使用发酵型配料（郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸）的产品】、过氧化值（含油型产品）、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数【以发酵制品（郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆豉）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品除外】、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、毛木耳中的一种或多种】为原料，添加大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、牛油、鸡油、郫县豆瓣、豆豉、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜）、花生、大豆、豌豆、芝麻、萝卜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、米酒、花椒、辣椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、生姜、大蒜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、水中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精中的一种或多种）、山梨酸钾、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、柠檬酸（溶液）、乳酸、乳酸钠、辣椒红中的一种或多种，经选料、清洗、预处理、配料、低温搅拌混合、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装而成的含两种或两种以上的调味料的食用菌调味料（半固态）。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》和《调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）》制订了本企业标准，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。

仲景食品股份有限公司