



## 莲花健康产业集团股份有限公司企业标准

Q/LHG 0009S -2021

# 菌菇粉复合调味料

2021-01-13 发布

2021-01-13 实施

莲花健康产业集团股份有限公司 发布

# 前言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。 本标准由莲花健康产业集团股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 韩安道、高立栋、任伟、任东梅、孙世健、井金峰、李静。

## 菌菇粉复合调味料

#### 1 范围

本标准规定了菌菇粉复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、香菇、双孢菇、杏鲍菇、草菇、猴头菇、鸡油菌、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、松茸、鸡枞菌、姬松茸中的几种为主要原料,添加食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、玉米、麦芽糊精、酵母抽提物、陈皮、高良姜、迷迭香、胡萝卜、高丽菜、海苔、罗汉果粉、5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、栀子中的几种,经粉碎、调配、混合、造粒或不造粒、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食菌菇粉复合调味料。

产品根据添加原辅料不同可分为: 菌菇粉调味料、蘑菇粉调味料、松茸鲜蔬粉调味料、菌汤火锅调味料。

#### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB/T 2721的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB/T 13104的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 玉米应符合GB 1353的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.9 香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。
- 2.1.10 茶树菇应符合GB/T 37749和GB 7096的规定。
- 2.1.11 美味牛肝菌应符合GB/T 23191和GB 7096的规定。
- 2.1.12 松茸应符GB/T 23188和GB 7096的规定。
- 2.1.13 草菇应符合SB/T 10038和GB 7096的规定。
- 2.1.14 杏鲍菇、双孢菇、猴头菇、鸡油菌、鹿茸菇、羊肚菌、姬松茸、鸡枞菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.15 陈皮、栀子、罗汉果粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.16 高良姜应符合GB/T 15691的规定。



- 2.1.17 迷迭香应符合GB/T 22301的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.19 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 高丽菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质,并符合 GB 2762和GB 2763 的规定。
- 2.1.21 5′-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.22 蛹虫草应符合国家卫生计生委发布的关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)的规定。
- 2.1.23琥珀酸二钠应符合GB 29939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	粉状或颗粒状	
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	随机抽取样品适量,置于白色瓷盘中,
气味	具有原辅料混合加工后特有的气味、无异味	在自然光线下,用肉眼观察其性状、色
滋味	具有原辅料混合加工后特有的滋味	泽、杂质,嗅其气味,并将样品用蒸馏
杂 质	无肉眼可见外来杂质	水稀释成1%的溶液,品其滋味。

#### 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)	<b>\{</b>	5. 0	GB 5009.3	
总砷 (以As计) /(mg/kg) ≤		0. 5	GB 5009.11	
镉 (以Cd计) /(mg/kg) 《		0. 5	GB 5009. 15	
*铅(以Pb计)/(mg/kg) <		0.8	GB 5009. 12	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

### 编制说明

菌菇粉复合调味料是以味精、香菇、双孢菇、杏鲍菇、草菇、猴头菇、鸡油菌、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、松茸、鸡枞菌、姬松茸中的几种为主要原料,添加食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、玉米、麦芽糊精、酵母抽提物、陈皮、高良姜、迷迭香、胡萝卜、高丽菜、海苔、罗汉果粉、5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、栀子中的几种,经粉碎、调配、混合、造粒或不造粒、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食菌菇粉复合调味料。

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》的有关要求,参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准,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的规定。

莲花健康产业集团股份有限公司

