



412971S-2021



泌阳县鑫发食用菌有限责任公司企业标准

Q/BXF 0001S-2021

香菇酱

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

泌阳县鑫发食用菌有限责任公司 发布

前 言

本标准由泌阳县鑫发食用菌有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：史录全。

本标准自发布实施日起替代：Q/BXF 0001S-2018。

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（花菇）为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、切丁，用大豆油、菜籽油油炸后，加入豆豉、豆瓣酱、甜面酱、牛肉、剁椒、食用盐、姜、八角茴香、大蒜、洋葱、白砂糖、蚝油、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、牛肉粉调味料、花椒、黑胡椒、麻椒、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红中的几种，经配料、混合、炒制、灌装、包装而制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料（香菇酱）。

根据添加辅料不同产品可分为不同口味。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇（花菇）应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB2716 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB2718 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 剁椒、洋葱应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 姜符合 GB/T 30383 和 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.11 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.18 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 麻椒和花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 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	半固态酱状	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气、滋味，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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 使用发酵型配料（豆豉、豆瓣酱、甜面酱）的产品此项不适用； b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；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
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
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价【使用发酵型配料(豆豉、豆瓣酱、甜面酱)的产品此项不适用】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。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（花菇）为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、切丁，用大豆油、菜籽油油炸后，加入豆豉、豆瓣酱、甜面酱、牛肉、剁椒、食用盐、姜、八角茴香、大蒜、洋葱、白砂糖、蚝油、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、牛肉粉调味料、花椒、黑胡椒、麻椒、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红中的几种，经配料、混合、炒制、灌装、包装而制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料（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。

泌阳县鑫发食用菌有限责任公司