



412990S-2021



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0004S-2021

香菇酱

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳一滴香油脂食品有限公司。

本标准起草人：张方、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYY 0004S-2018（备案号：413545S-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为主要原料，经清洗、切丁或切丝后，用菜籽油煎炸炒后添加豆瓣酱、辣椒（粉碎）、芝麻、食用盐、鸡精调味料、香辛料[八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎）]、黄豆酱、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸钠、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的部分或全部，经搅拌、熬炒、灌装、封口、灭菌、包装而成的含两种或两种以上调味料的香菇酱。

按产品添加辅料不同分为：原味香菇酱、香辣香菇酱、麻辣香菇酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB /T 5461 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.14 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 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	粘稠状或凝固状酱体，允许有油脂析出	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其滋味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	红褐色或棕褐色，色泽基本一致	
气 味	具有产品特有的气味，无异味	
滋 味	具有产品特有的滋味、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 / (%)	≤ 70.0	GB 5009. 3
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009. 227
食用盐 (以NaCl计) / (%)	≤ 12.0	GB 5009. 44
氨基酸态氮 (以N计) / (g/100g)	≥ 0.1	GB 5009. 235
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 / (μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009. 22
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009. 121
双乙酸钠 / (g/kg)	≤ 2.0	GB 5009. 277

注：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。

*铅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 ^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	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	-	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。

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 食品生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。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，经清洗、切丁或切丝后，用菜籽油煎炸炒后添加豆瓣酱、辣椒（粉碎）、芝麻、食用盐、鸡精调味料、香辛料[八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎）]、黄豆酱、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸钠、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的部分或全部，经搅拌、熬炒、灌装、封口、灭菌、包装而成的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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司

