



411238S-2021



西峡县康美乐食品有限公司企业标准

Q/XKML 0001S-2021

---

# 食用菌浸膏（半固态复合调味料）

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

---

西峡县康美乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由西峡县康美乐食品有限公司提出。

本标准由西峡县康美乐食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李少敏。

H N

Q B

# 食用菌浸膏（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了食用菌浸膏（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇中的一种或多种为原料，经前处理（挑选、除杂）、破碎，加水酶解（蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、羟丙基淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、山梨酸钾中的几种，再经调配、包装、灭菌加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌浸膏（半固态复合调味料）。

根据原料不同可分为：单一食用菌浸膏和复合食用菌浸膏。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、榛蘑、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 蛋白酶、纤维素酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.13 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.14 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	半流动、浆膏状	从样品中取出少许，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	具有该品种应有的色泽	
气 味和滋 味	具有该品种应有的气味和滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
氨基酸态氮（除盐折干，以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇中的一种或多种为原料，经前处理（挑选、除杂）、破碎，加水酶解（蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、羟丙基淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、山梨酸钾中的几种，再经调配、包装、灭菌加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌浸膏（半固态复合调味料）。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。

西峡县康美乐食品有限公司