



412025S-2021



禹州市紫烨红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0010S-2021

香菇酱

2021-08-30 发布

2021-08-30 实施

禹州市紫烨红食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市紫烨红食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫烨红食品有限公司。

本标准主要起草人：魏金刚。

HN

QB

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、杏鲍菇为原料，经清洗、沥干水分，用大豆油、猪油中的一种或几种炒制，添加香辛料【洋葱、花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香中的一种或几种】、大骨头（猪骨、鸡骨）浓缩汤、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、料酒、酱油、鸡精、味精、咖喱粉（姜黄、辣椒、橘皮、小茴香、芫荽籽、桂皮、生姜、洋葱、香辛料、白芷）、食用盐中的多种，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的多种，经装瓶或装桶、密封、灭菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食的香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 咖喱粉、大骨头（猪骨、鸡骨）浓缩汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

- 2.1.23 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.24 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价（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 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
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
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 该指标仅限于添加该添加剂的产品检测。		
注 3：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 限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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；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、食用盐、酸价、过氧化值、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、杏鲍菇为原料，经清洗、沥干水分，用大豆油、猪油中的一种或几种炒制，添加香辛料【洋葱、花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香中的一种或几种】、大骨头（猪骨、鸡骨）浓缩汤、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、料酒、酱油、鸡精、味精、咖喱粉（姜黄、辣椒、橘皮、小茴香、芫荽籽、桂皮、生姜、洋葱、香辛料、白芷）、食用盐中的多种，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的多种，经装瓶或装桶、密封、灭菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食的香菇酱。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》的要求制订本企业标准，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。

禹州市紫烨红食品有限公司