



412180S-2021



河南胖嫂食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

花菇酱

2021-09-13 发布

2021-09-13 实施

河南胖嫂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南胖嫂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩秀华。

本标准自发布实施日起替代 Q/HPS 0001S-2021（备案号：411198S-2021）。

H N
Q B

花菇酱

1 范围

本标准规定了花菇酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花菇（香菇）为主要原料，添加非转基因大豆油、郫县豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱、牛肉（加入或不加入）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、芝麻、大豆、香辛料（辣椒、藤椒、花椒、小葱、洋葱、大蒜、孜然、姜、小茴香、八角、百里香中的多种）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经预处理、调配、炒制或熬制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食花菇酱。

根据添加辅料不同产品可分为以下几种：花菇酱（原味、微辣、香辣）、花菇牛肉酱（原味、微辣、香辣）、花菇黄豆酱（原味、微辣、香辣）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花菇（香菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 非转基因大豆油符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.18 香辛料（辣椒、藤椒、花椒、小葱、洋葱、大蒜、孜然、姜、小茴香、八角、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 1886.184 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、固液可分层	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	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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，%	≤ 55	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 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	GB4789. 10 第二法
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
^b 大肠埃希氏菌 O157: H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于花菇牛肉酱。					

2.5 净含量及允许短缺

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、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花菇（香菇）为主要原料，添加非转基因大豆油、郫县豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱、牛肉（加入或不加入）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、芝麻、大豆、香辛料（辣椒、藤椒、花椒、小葱、洋葱、大蒜、孜然、姜、小茴香、八角、百里香中的多种）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经预处理、调配、炒制或熬制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食花菇酱。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，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。

河南胖嫂食品有限公司