



413189S-2022



西峡县博瑞食品有限公司企业标准

Q/XBS 0001S-2022

食用菌调味酱（半固态复合调味料）

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

西峡县博瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县博瑞食品有限公司提出。
本标准起草单位:西峡县博瑞食品有限公司。
本标准主要起草人:张莹。

H N
Q B

食用菌调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

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

本标准适用于以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳中的一种或多种】为原料，原料经预处理（挑选、浸泡、清洗、预煮、冷却、切片、脱水）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油中的一种或多种）油炸，添加辣椒酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、花椒、辣椒、葱(大葱、小葱)、食用盐、鸡精调味料、香辛料粉（桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香中的一种或多种）、味精、白砂糖、生活饮用水中的几种为辅料(必要时经选料、清洗、粉碎)，再经配料、炒制、低温搅拌混合、灌装、杀菌、包装而成的含两种或两种以上的调味料的食用菌调味酱（半固态复合调味料）。

根据原料不同，可以分为：单一食用菌调味酱（半固态复合调味料）、复合食用菌调味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.7 花椒、辣椒、香辛料粉（桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 葱(大葱、小葱)应无污染，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2762 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	20	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg（仅限镀锡薄钢板罐包装产品检测） ≤	250	GB 5009.16

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于脂肪含量大于 10%的产品，且未使用发酵性配料（郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱）的产品。

^b可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

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				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	100	GB 4789.3 平板计数法
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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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

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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用菌调味酱（半固态复合调味料）是以食用菌【香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、羊肚菌、毛木耳中的一种或多种】为原料，原料经预处理（挑拣、浸泡、清洗、预煮、冷却、切片、脱水）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油中的一种或多种）油炸，添加辣椒酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、花椒、辣椒、葱(大葱、小葱)、食用盐、鸡精调味料、香辛料粉（桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香中的一种或多种）、味精、白砂糖、生活饮用水中的几种为辅料(必要时经选料、清洗、粉碎)，再经配料、炒制、低温搅拌混合、灌装、杀菌、包装而成的含两种或两种以上的调味料的食用菌调味酱（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，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。

西峡县博瑞食品有限公司