



413190S-2022



西峡县时进食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2022

食用菌固态复合调味料

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

西峡县时进食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县时进食品有限公司提出。

本标准起草单位:西峡县时进食品有限公司。

本标准主要起草人:郭艳龙。

H N
Q B

食用菌固态复合调味料

1 范围

本标准规定了食用菌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，原料经预处理（筛选、挑拣、蒸汽抹面或水洗）、烘干、粉碎，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、孜然、草果、丁香、肉豆蔻中的一种或多种）中的几种，再经配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌固态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：单一食用菌固态复合调味料、混合食用菌固态复合调味料。

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、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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	固态粉状	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
水分, g/100g ≤	15	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g ≤	42	GB 5009.44

氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.05	GB 5009.235
无机砷(以 As 计) ^a ，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
米酵菌酸，mg/kg（仅限以银耳为主要≤ 原料的产品）		0.25	GB 5009.189

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 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 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 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。

2.6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、水分、食用盐、氨基酸态氮、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

食用菌固态复合调味料是以香菇、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，原料经预处理（筛选、挑拣、蒸汽抹面或水洗）、烘干、粉碎，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、孜然、草果、丁香、肉豆蔻中的一种或多种）中的几种，再经配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌固态复合调味料。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。

西峡县时进食品有限公司