



413279S-2022



河南爱升旺农业种植有限公司企业标准

Q/HAN 0001S-2022

# 香菇酱

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

河南爱升旺农业种植有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南爱升旺农业种植有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李爱芳。

H N

Q B

# 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为原料，经预处理、切丁，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、洋葱、蒜、姜、白砂糖、味精、芝麻、酱油、食用盐、番茄酱、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、香辛料或粉[花椒、八角、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香中的一种或多种]中的一种或多种，辅以胡萝卜、芹菜、枸杞、竹笋、酸豆角、土豆、泡辣椒、大豆、花生、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、卤香粉（固态复合调味料）、猪肉粉（固态复合调味料）、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉精膏、香菇膏、辣椒香精、花椒香精、鸡肉香精、香菇香精中的一种或几种），经预处理、炒制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料香菇酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.7 豆豉、大豆应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 葱、洋葱、蒜、姜、胡萝卜、芹菜、竹笋、土豆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

- 2.1.15米酒应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.19香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21酸豆角、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.25牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26卤香粉（固态复合调味料）、猪肉粉（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.31谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.32呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36辣椒红应符合 GB 1886.34 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	油润、半固态、固液可有分层	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤	55.0	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤	15	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (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
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 不适用于使用发酵性配料 (如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉等) 和酸性配料 (如番茄酱、酸豆角、泡辣椒等) 的产品;			
b 仅适用于添加该添加剂的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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: <sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、食用盐、酸价 (不适用于使用发酵性配料和酸性配料的产品)、

过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香菇为原料，经预处理、切丁，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、洋葱、蒜、姜、白砂糖、味精、芝麻、酱油、食用盐、番茄酱、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、香辛料或粉[花椒、八角、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香中的一种或多种]中的一种或多种，辅以胡萝卜、芹菜、枸杞、竹笋、酸豆角、土豆、泡辣椒、大豆、花生、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、卤香粉（固态复合调味料）、猪肉粉（固态复合调味料）、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉精膏、香菇膏、辣椒香精、花椒香精、鸡肉香精、香菇香精中的一种或几种），经预处理、炒制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料香菇酱。

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》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。

河南爱升旺农业种植有限公司

QB