



410287S-2022



河南富来顺酱菜食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2022

香菇酱

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南富来顺酱菜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南富来顺酱菜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑义祥。

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（经清洗、切段）、牛肉（经清洗、切丁）为主要原料，添加辣椒、花生、大豆油、白砂糖、食用盐、芝麻、生活饮用水、味精、黄豆酱为辅料，经配料、混合、翻炒、熬制、灌装、密封、包装加工制成的香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.11 花生应符合 GB /T 1532 和 GB 19300 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 | 具有原料固有的性状、半固态 | 从样品抽取一罐，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，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 | ≤ 60.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 15.0 | 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 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |

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 |
| 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | 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 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |
| 注 1: 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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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（经清洗、切段）、牛肉（经清洗、切丁）为主要原料，添加辣椒、花生、大豆油、白砂糖、食用盐、芝麻、生活饮用水、味精、黄豆酱为辅料，经配料、混合、翻炒、熬制、灌装、密封、包装加工制成的香菇酱。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，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。

河南富来顺酱菜食品有限公司

H N
Q B