



410536S-2022



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0015S-2022

水果食用菌酱（半固态复合调 味料）

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、魏亚丽、苏醒。

H N

Q B

水果食用菌酱（半固态复合调味料）

1 范围

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

本标准适用于以新鲜或干制食用菌【香菇、花菇、金针菇、杏鲍菇、真姬菇（蟹味菇）、鸡腿菇、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、蛹虫草、猴头菌、羊肚菌、白灵菇、平菇、侧耳、白木耳、松茸、块菌、口蘑、茯苓、竹荪、姬松茸中的一种或几种】、水果（苹果、橙子、柚子、菠萝蜜、橘子、草莓、蓝莓、梨、西瓜中的一种或几种）为主要原料，食用菌经挑选、浸泡、清洗、脱水、切丁或粉碎，用植物油[大豆油或（和）菜籽油]加热炸制，水果经清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切丁或粉碎，加入果酱（菠萝、木瓜、芒果、草莓、柠檬、葡萄、桔子、哈密瓜、提子、蔓越莓、猕猴桃、杨梅、菠萝蜜、石榴、火龙果、红枣、苹果、山楂、樱桃、百香果、杏、雪梨、枇杷、蓝莓、桃、香蕉、榴莲、橙子、柚子中的一种或几种）、干贝、泡辣椒(酱腌菜)、芝麻、酿造酱油、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、辣椒粉、牛肉、生活饮用水、虾皮、大蒜、洋葱、谷氨酸钠（味精）、青椒藤油[植物油、青鲜辣椒、大蒜、食用盐、白砂糖、花椒、青藤椒、复合香辛料、食品添加剂(谷氨酸钠、山梨酸钾)]、食用盐、白砂糖、料酒、牛肉粉调味料、大蒜粉、洋葱粉、芝麻油、海鲜粉(海鱼、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、二氧化硅)、香辛料（花椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、桂皮、山奈、草果、丁香、胡椒、月桂叶中的一种或几种）、麦芽糊精、食品添加剂（山梨酸钾、单，双硬脂酸甘油酯、双乙酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食用香精（香菇香精、欧芹香精、麻辣香精、花椒香精中的一种或几种）中的几种，经投料、混合、搅拌、熬煮、杀菌、罐装制成的含两种或两种以上调味料的水果食用菌酱（半固态复合调味料）。

根据加入原辅料不同可分为：水果香菇酱、水果花菇酱、水果金针菇酱、水果杏鲍菇酱、水果真姬菇（蟹味菇）酱、水果蟹味菇酱、水果鸡腿菇酱、水果双孢蘑菇酱、水果黑木耳酱、水果美味牛肝菌酱、水果鸡油菌酱、水果蛹虫草酱、水果猴头菌酱、水果羊肚菌酱、水果白灵菇酱、水果平菇酱、水果侧耳酱、水果白木耳酱、水果松茸酱、水果块菌酱、水果口蘑酱、水果茯苓酱、水果竹荪酱、水果姬松茸酱、水果菌菇酱、水果复合食用菌酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制食用菌【香菇、花菇、金针菇、杏鲍菇、真姬菇（蟹味菇）、鸡腿菇、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、蛹虫草、猴头菌、羊肚菌、白灵菇、平菇、侧耳、白木耳、松茸、块菌、口蘑、茯苓、竹荪、姬松茸】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 新鲜食用菌、水果应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.7 泡辣椒(酱腌菜)应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.14 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.17 大蒜、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 青椒藤油[植物油、青鲜辣椒、大蒜、食用盐、白砂糖、花椒、青藤椒、复合香辛料、食品添加剂(谷氨酸钠、山梨酸钾)]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24 大蒜粉、洋葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 海鲜粉(海鱼、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、二氧化硅)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 香辛料(花椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、桂皮、山奈、草果、丁香、胡椒、月桂叶)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 单, 双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.31 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.39 食用香精应符合 GB 30616 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	半固态酱状	取适量样品，倒入一白色瓷盘中，在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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 70.0	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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 该指标仅适用于添加了此类食品添加剂的产品检测；

b 该指标仅适用于添加了苹果、苹果酱、山楂酱的产品检测；

c 该指标仅适用于添加了水产动物及其制品的产品检测；

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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

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；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、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或干制食用菌【香菇、花菇、金针菇、杏鲍菇、真姬菇（蟹味菇）、鸡腿菇、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、蛹虫草、猴头菌、羊肚菌、白灵菇、平菇、侧耳、白木耳、松茸、块菌、口蘑、茯苓、竹荪、姬松茸中的一种或几种】、水果（苹果、橙子、柚子、菠萝蜜、橘子、草莓、蓝莓、梨、西瓜中的一种或几种）为主要原料，食用菌经挑选、浸泡、清洗、脱水、切丁或粉碎，用植物油[大豆油或（和）菜籽油]加热炸制，水果经清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切丁或粉碎，加入果酱（菠萝、木瓜、芒果、草莓、柠檬、葡萄、桔子、哈密瓜、提子、蔓越莓、猕猴桃、杨梅、菠萝蜜、石榴、火龙果、红枣、苹果、山楂、樱桃、百香果、杏、雪梨、枇杷、蓝莓、桃、香蕉、榴莲、橙子、柚子中的一种或几种）、干贝、泡辣椒(酱腌菜)、芝麻、酿造酱油、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、辣椒粉、牛肉、生活饮用水、虾皮、大蒜、洋葱、谷氨酸钠（味精）、青椒藤油[植物油、青鲜辣椒、大蒜、食用盐、白砂糖、花椒、青藤椒、复合香辛料、食品添加剂(谷氨酸钠、山梨酸钾)]、食用盐、白砂糖、料酒、牛肉粉调味料、大蒜粉、洋葱粉、芝麻油、海鲜粉(海鱼、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、二氧化硅)、香辛料（花椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、桂皮、山奈、草果、丁香、胡椒、月桂叶中的一种或几种）、麦芽糊精、食品添加剂（山梨酸钾、单，双硬脂酸甘油酯、双乙酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食用香精（香菇香精、欧芹香精、麻辣香精、花椒香精中的一种或几种）中的几种，经投料、混合、搅拌、熬煮、杀菌、罐装制成的含两种或两种以上调味料的水果食用菌酱（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》的标准制订本企业标准，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。