



411511S-2022



西峡县老家山珍食品有限公司企业标准

Q/XLSS 0001S-2022

菌菇调味酱

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

西峡县老家山珍食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县老家山珍食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李小玲、焦志莎。

H N

Q B

菌菇调味酱

1 范围

本标准规定了菌菇调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、羊肚菌、牛肚菌、杏鲍菇、滑子蘑或滑菇、姬菇中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、蚝油、黄豆酱、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、香辛料（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拨、肉豆蔻、百里香、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜中的几种）、酵母抽提物、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经配料、炒制、灌装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食菌菇调味酱。

根据添加原辅料不同可分为：香菇酱、羊肚菌酱、牛肚菌酱、杏鲍菇酱、滑子蘑酱、姬菇酱、菌菇复合酱。

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 羊肚菌、牛肚菌、杏鲍菇、滑子蘑、滑菇、姬菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.22 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	半固态状	从样品中取出 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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、滋味	具有本品应有的气、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
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用添加该食品添加剂产品的检测。

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	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	100	1000	GB 4789.10

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。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、羊肚菌、牛肚菌、杏鲍菇、滑子蘑或滑菇、姬菇中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、蚝油、黄豆酱、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、香辛料（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拨、肉豆蔻、百里香、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜中的几种）、酵母抽提物、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经配料、炒制、灌装、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食菌菇调味酱。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。

西峡县老家山珍食品有限公司

QB