



412567S-2022



西峡鸿洋食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2022

香菇酱

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

西峡鸿洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡鸿洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨学娟。

本标准自发布实施日起替代Q/XHS 0002S-2017(备案号：411489S-2017)。

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主要原料，经浸泡、清洗、切丁等前处理后，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），添加郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、腐乳中的一种或几种，辅以芝麻、食用盐、白砂糖、花生、生姜、大葱、洋葱、大蒜、生活饮用水、辣椒、花椒、孜然、小茴香、黑胡椒、八角、肉桂、味精、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、香辣味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、煮制、灌装、真空封口、包装制成的含两种或两种以上调味料的具有不同风味的香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.15 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.16 洋葱应符合 GH/T 1139 和 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 小茴香、黑胡椒、八角、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 食品香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、香辣味香精、麻辣味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 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
状态	半固态，允许固液有分层	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红棕色至深褐色，油润有光泽	
滋、气味	具有本品应有滋味和气味，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	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
无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.1	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
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^b 双乙酸钠，g/kg	≤	2.5	GB 5009.277
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
注：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。			
a、使用发酵型配料（如豆瓣酱、甜面酱、豆豉、发酵黄豆、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。			
b、仅限于添加相应食品添加剂的产品检测。			

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	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：a、采样方案按照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。

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、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

编制说明

本标准适用于以香菇为主要原料，经浸泡、清洗、切丁等前处理后，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），添加郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、腐乳中的一种或几种，辅以芝麻、食用盐、白砂糖、花生、生姜、大葱、洋葱、大蒜、生活饮用水、辣椒、花椒、孜然、小茴香、黑胡椒、八角、肉桂、味精、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、香辣味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、辣椒红中的一种或几种，经配料、煮制、灌装、真空封口、包装制成的含两种或两种以上调味料的不同风味的香菇酱。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为半固态复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡鸿洋食品有限公司

QB