



412693S-2022



河南伏牛山百菌园菇业有限公司企业标准

Q/HFB 0004S-2022

# 菇味鲜调味料

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

河南伏牛山百菌园菇业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南伏牛山百菌园菇业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晋东亮、王欣、樊苏玲。

H N

Q B

# 菇味鲜调味料

## 1 范围

本标准规定了菇味鲜调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌抽提物为原料，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精中的一种或几种）、玉米改性淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的多种，经调配混合、加热搅拌、均质、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料菇味鲜调味料。

## 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 食用菌抽提物应符合本企业标准 Q/HFB 0003S 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 玉米改性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	液体	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，

色泽	具有产品应有的色泽	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
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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</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 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/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关

规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用菌抽提物为原料，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、羟丙基淀粉、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精中的一种或几种）、玉米改性淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的多种，经调配混合、加热搅拌、均质、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的液态复合调味料菇味鲜调味料。

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》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。

河南伏牛山百菌园菇业有限公司