



412737S-2022



河南伏牛山百菌园菇业有限公司企业标准

Q/HFB 0005S-2022

香菇酱

2022-09-28 发布

2022-09-28 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

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原料，经预处理、切丁，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、再添加郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳中的一种或多种，辅以番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、辣椒、花椒、藤椒、芝麻、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜、胡萝卜、芹菜、枸杞、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、干紫菜、竹笋、酸豆角、土豆、泡辣椒、大豆、花生、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、生活饮用水、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、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）、辣椒红、吐温 80 中的一种或几种，经预处理、炒制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料香菇酱。

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 香菇应符合 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉、发酵黄豆、大豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.17米酒应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.21辣椒、花椒、藤椒、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、姜、胡萝卜、芹菜、竹笋、土豆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.25菊花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.27酸豆角、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.30火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.31牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.32姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.33高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.36谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42吐温 80 应符合 GB 25554 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	油润、半固态、固液可有分层	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
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	其滋味
----	-----------	-----

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	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , 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 ^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; 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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。

型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇为原料，经预处理、切丁，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、再添加郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳中的一种或多种，辅以番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、辣椒、花椒、藤椒、芝麻、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜、胡萝卜、芹菜、枸杞、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、干紫菜、竹笋、酸豆角、土豆、泡辣椒、大豆、花生、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、生活饮用水、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、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）、辣椒红、吐温80中的一种或几种，经预处理、炒制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料香菇酱。

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

Q B