



412738S-2022



西峡县康士家食品有限公司企业标准

Q/XKS 0001S-2022

菌菇调味酱

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

西峡县康士家食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县康士家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谷鹏举。

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、荜拔、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半固态复合调味料即食菌菇调味酱。

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、滑子菇酱、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 食用动物油脂应符合 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 ^a (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
山梨酸钾 ^b (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 不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱) 和酸性配料 (番茄酱、酿造食醋) 的产品。		
b 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【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱）和酸性配料（番茄酱、酿造食醋）的产品】、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。

QB

编制说明

本标准适用于以香菇、羊肚菌、牛肚菌、杏鲍菇、滑子菇、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、荜拔、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半固态复合调味料即食菌菇调味酱。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。

西峡县康士家食品有限公司