

Q/HBQ 0007S-2023



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0007S-2023

香菇酱（半固态复合调味料）

2023-11-08 发布

2023-11-08 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白廷臣、白超伟。

本标准自发布之日起替代：Q/HBQ 0007S-2021(备案号412864S-2021)。

H N

Q B

香菇酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了香菇酱（半固态复合调味料）的分类、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，添加杏鲍菇、平菇、白蘑菇、草菇、木耳、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、豆豉、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、麻椒、荜拔、当归、山奈、月桂叶、豆蔻、八角、桂皮、草果、肉豆蔻、胡椒、丁香、砂仁、葱（大葱、小葱）、洋葱、蒜、孜然、小茴香、百里香、姜】、白芷（粉碎）、陈皮（粉碎）、芝麻、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、虾仁、虾皮、牛油、鸡油、生活饮用水、姜黄、高粱红、甜菜红、辣椒红、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、食品用香精、吐温 80 中的几种，经预处理、混合、炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味品的香菇酱（半固态复合调味料）。

根据添加原辅料不同分为：香菇酱、鸡肉香菇酱、牛肉香菇酱、麻辣味香菇酱、孜然味香菇酱、黑胡椒味香菇酱、剁椒味香菇酱、烧烤味香菇酱、香辣味香菇酱、微辣味香菇酱、藤椒味香菇酱、海鲜香菇酱、虾仁香菇酱、什锦香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 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 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.18 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.31大豆组织蛋白、大豆植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.32 杏鲍菇、平菇、白蘑菇、草菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.33 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.34 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.37 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.38 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.39 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.40 竹笋、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.41 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.42 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.43 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.44 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.45 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.46 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.47 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.48 菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.49 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.50 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.51 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.52 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.56 虾仁应符合SC/T 3110和GB 10136的规定。
- 2.1.57 虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。
- 2.1.58 芝麻油应符合GB/T 8233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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤ 10	GB 5009. 44
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
无机砷 ^c （As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 121
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计）， g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 34
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或GB 5009. 298
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测； 3、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； 4、b 使用发酵型配料（豆豉、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、番茄酱）的产品不检此项； 5、 c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		

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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 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 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 2、b 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验； 3、c 仅适用于添加牛肉的产品检验。					

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；农药最大残留限量应符合 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇为主要原料，添加杏鲍菇、平菇、白蘑菇、草菇、木耳、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种)、豆豉、郫县豆瓣(豆瓣酱)、甜面酱、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、麻椒、荜拔、当归、山奈、月桂叶、豆蔻、八角、桂皮、草果、肉豆蔻、胡椒、丁香、砂仁、葱(大葱、小葱)、洋葱、蒜、孜然、小茴香、百里香、姜】、白芷(粉碎)、陈皮(粉碎)、芝麻、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、虾仁、虾皮、牛油、鸡油、生活饮用水、姜黄、高粱红、甜菜红、辣椒红、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、食品用香精、吐温 80 中的几种,经预处理、混合、炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味品的香菇酱(半固态复合调味料)。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》和制订本标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司