



413923S-2023



西峡县鸿宇实业有限责任公司企业标准

Q/XHS 0001S-2023

固态食用菌调味料

2023-12-13 发布

2023-12-13 实施

西峡县鸿宇实业有限责任公司 发布

前 言

本标准由西峡县鸿宇实业有限责任公司提出。

本标准起草单位：西峡县鸿宇实业有限责任公司。

本标准主要起草人：梁国奇。

H N

Q B

固态食用菌调味料

1 范围

本标准规定了固态食用菌调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香菇、红平菇、牛肝菌、姬松茸、双孢菇、杏鲍菇中的一种或多种为主要原料，经筛选、粉碎，加水煮制、浓缩、萃取、喷雾、干燥后，再添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精，经混合搅拌、包装而成的非即食固态食用菌调味料。

根据原料不同，可以分为：单一食用菌为主要原料的固态食用菌调味料、复合食用菌为主要原料的固态食用菌调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 香菇、红平菇、牛肝菌、姬松茸、双孢菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 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	固态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5

无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

固态食用菌调味料是以香菇、红平菇、牛肝菌、姬松茸、双孢菇、杏鲍菇中的一种或多种为主要原料，经筛选、粉碎，加水煮制、浓缩、萃取、喷雾、干燥后，再添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精，经混合搅拌、包装而成的非即食固态食用菌调味料。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》要求制订本企业标准，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。

H N

西峡县鸿宇实业有限责任公司

Q B