



410025S-2023



西峡县爱康食品有限公司企业标准

Q/XASY 0002S-2023

香菇酱调味品

2023-01-05 发布

2023-01-05 实施

西峡县爱康食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县爱康食品有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县爱康食品有限公司。

本标准主要起草人：陈召。

H N
Q B

香菇酱调味品

1 范围

本标准规定了香菇酱调味品的分类、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，原料经浸泡、清洗、脱水、切丁、油炸（大豆油）后，加入黄豆酱、甜面酱、食用盐、味精、香辛料或香辛料粉（辣椒、干姜、桂皮、丁香、花椒、八角、肉桂中的一种或几种，经过或不经过筛选、挑拣、粉碎）中的几种，加入山梨酸钾，再经调配混合、炒制、灌装、杀菌、包装等工序而制成的含两种及两种以上调味料香菇酱调味品。

根据产品原料和口感不同，分为：原味香菇酱、香辣香菇酱、麻辣香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 香辛料或香辛料粉（辣椒、干姜、桂皮、丁香、花椒、八角、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	≤ 60	GB 5009.3

食用盐(以 NaCl 计)， g/100g	≤	20	GB 5009. 44
酸价 (KOH) （以脂肪计）， 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 ^b (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

注 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该种添加剂的产品；

b 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，CFU/g	5	2	10	100	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

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 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

食品添加剂的使用应符合 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、水分、食用盐、酸价、过氧化值、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

香菇酱调味品是以香菇为主要原料，原料经浸泡、清洗、脱水、切丁、油炸（大豆油）后，加入黄豆酱、甜面酱、食用盐、味精、香辛料或香辛料粉（辣椒、干姜、桂皮、丁香、花椒、八角、肉桂中的一种或几种，经过或不经筛选、挑拣、粉碎）中的几种，加入山梨酸钾，再经调配混合、炒制、灌装、杀菌、包装等工序而制成的含两种及两种以上调味料香菇酱调味品。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，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。

西峡县爱康食品有限公司