



410457S-2023



南阳纳丰食品有限公司企业标准

Q/NNS 0001S-2023

# 食用菌抽提物复合调味料

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

南阳纳丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳纳丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳纳丰食品有限公司、河南省科学院化学研究所有限公司。

本标准主要起草人：李国防、朱向珺、李岩、王恒飞。

H N  
Q B

# 食用菌抽提物复合调味料

## 1 范围

本标准规定了食用菌抽提物复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇中的一种或多种为原料，经前处理、破碎，加水酶解（蛋白酶<来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*>、木瓜蛋白酶<来源：木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、羟丙基淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、山梨酸钾中的几种，再经调配、热灌装、冷却、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食的食用菌抽提物复合调味料。

根据所用原辅料不同，可分为：以一种食用菌为主的食用菌抽提物复合调味料、两种或两种以上食用菌为主的食用菌抽提物复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 蛋白酶、木瓜蛋白酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.7 花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.14 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   | 浓稠状或浆状                              | 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        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|
| 氨基酸态氮（以 N 计），g/100g $\geq$                                                                                                            | 0.1  | GB 5009.235 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g $\leq$                                                                                                           | 28   | GB 5009.44  |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg $\leq$                                                                                                              | 0.1  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$                                                                                                               | 0.8  | GB 5009.12  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg $\leq$                                                                                                 | 1.0  | GB 5009.28  |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$                                                                                                        | 0.25 | GB 22255    |
| 米酵菌酸，mg/kg（适用于以银耳为主≤要原料的产品）                                                                                                           | 0.25 | GB 5009.189 |
| 锡（以 Sn 计），mg/kg（仅限镀锡薄钢≤板罐包装产品检测）                                                                                                      | 250  | GB 5009.16  |
| 注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；<br>注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>注 3：无机砷项目的检测可先测定其总砷，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 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

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、氨基酸态氮、食用盐、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇中的一种或多种为原料，经前处理、破碎，加水酶解（蛋白酶<来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*>、木瓜蛋白酶<来源：木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、羟丙基淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、山梨酸钾中的几种，再经调配、热灌装、冷却、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食的食用菌抽提物复合调味料。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》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。

南阳纳丰食品有限公司