



411198S-2023



河南菇田花下食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2023

食用菌固态复合调味料

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

河南菇田花下食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菇田花下食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何明阳。

H N
Q B

食用菌固态复合调味料

1 范围

本标准规定了食用菌固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇、榆黄蘑、秀珍菇、鸡油菌、蛹虫草中的一种或多种为原料，经挑拣、粉碎，添加食用盐、白砂糖、味精、虾粉、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、孜然、草果、丁香、肉豆蔻中的一种或多种）中的一种或几种，再经配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌固态复合调味料。

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、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇、榆黄蘑、秀珍菇、鸡油菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 蛹虫草应符合卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年 10 号的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 虾粉应符合 GB 10133 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	固态粉状	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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 ≤	42	GB 5009. 44

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
注：*铅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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以干制香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇、榆黄蘑、秀珍菇、鸡油菌、蛹虫草中的一种或多种为原料，经挑拣、粉碎，添加食用盐、白砂糖、味精、虾粉、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、孜然、草果、丁香、肉豆蔻中的一种或多种）中的一种或几种，再经配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌固态复合调味料。本标准根据《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。

河南菇田花下食品有限公司