



411360S-2023



河南锋润食品有限公司企业标准

Q/HFS 0005S-2023

# 菌菇酱泥调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南锋润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南锋润食品有限公司提出。

本标准起草单位:河南锋润食品有限公司。

本标准主要起草人:乔玉昌。

H N

Q B

# 菌菇酱泥调味料

## 1 范围

本标准规定了菌菇酱泥调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用菌粉【香菇粉、黑木耳粉、银耳粉、羊肚菌粉、平菇粉、双孢菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、竹荪菌粉、猴头菇粉、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)粉、茶树菇粉、鸡腿菇粉、松茸粉、牛肝菌粉中的一种或几种】或食用菌【香菇、黑木耳、银耳、羊肚菌、平菇、双孢菇、杏鲍菇、金针菇、竹荪菌、猴头菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、鸡腿菇、松茸、牛肝菌中的一种或几种,经筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、烘干、粉碎】为原料,添加黄豆酱或豆瓣酱,添加花椒粉,经配料、搅拌混合、灌装、灭菌、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的菌菇酱泥调味料。

根据原料不同,可分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用菌粉【香菇粉、黑木耳粉、银耳粉、羊肚菌粉、平菇粉、双孢菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、竹荪菌粉、猴头菇粉、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)粉、茶树菇粉、鸡腿菇粉、松茸粉、牛肝菌粉】、食用菌【香菇、黑木耳、银耳、羊肚菌、平菇、双孢菇、杏鲍菇、金针菇、竹荪菌、猴头菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、鸡腿菇、松茸、牛肝菌】应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 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, %	≤	60	GB 5009.3
氯化钠含量, %	≤	4.0	GB 5009.44
无机砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
米酵菌酸, mg/kg (仅限添加银耳的产 品)	≤	0.25	GB 5009.189

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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：<sup>a</sup>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

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

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、氯化钠含量、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

菌菇酱泥调味料是以食用菌粉【香菇粉、黑木耳粉、银耳粉、羊肚菌粉、平菇粉、双孢菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、竹荪菌粉、猴头菇粉、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)粉、茶树菇粉、鸡腿菇粉、松茸粉、牛肝菌粉中的一种或几种】或食用菌【香菇、黑木耳、银耳、羊肚菌、平菇、双孢菇、杏鲍菇、金针菇、竹荪菌、猴头菇、真姬菇(海鲜菇、白玉菇、蟹味菇)、茶树菇、鸡腿菇、松茸、牛肝菌中的一种或几种,经筛选、挑拣、蒸汽清洗或水洗、烘干、粉碎】为原料,添加黄豆酱或豆瓣酱,添加花椒粉,经配料、搅拌混合、灌装、灭菌、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的菌菇酱泥调味料。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。

河南锋润食品有限公司