



411392S-2023



河南瑶光食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

菌菇酱

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南瑶光食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑶光食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈桂贞。

H N
Q B

菌菇酱

1 范围

本标准规定了菌菇酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菌菇（杏鲍菇、香菇、双孢蘑菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种）为原料，经预处理、切丁，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）炸制或不炸制，加入郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、辣椒、芝麻、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、豆蔻、丁香、荜拔、麻椒中的一种或几种】、姜、胡萝卜、芹菜、枸杞、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、干紫菜、竹笋、酸豆角、土豆、泡辣椒、大豆、花生、芝麻、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、生活饮用水、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精中的一种或几种）、辣椒红、吐温 80 中的一种或几种，经预处理、炒制或熬制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料菌菇酱。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉、发酵黄豆、大豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

- 2.1.13食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17米酒应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.21辣椒、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、豆蔻、丁香、荜拔、麻椒中的一种或几种】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、姜、胡萝卜、芹菜、竹笋、土豆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.25菊花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.27酸豆角、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.31火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.32牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.34高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.35甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.37谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.38呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.43吐温 80 应符合 GB 25554 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	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
^a 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（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 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。 ^b 仅适用于添加该添加剂的产品。		

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
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（仅限有此项目的产品）、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菌菇（杏鲍菇、香菇、双孢蘑菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种）为原料，经预处理、切丁，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）炸制或不炸制，加入郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、米酒、蚝油、鸡精调味料、菇精调味料、辣椒、芝麻、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈、豆蔻、丁香、荜拨、麻椒中的一种或几种】、姜、胡萝卜、芹菜、枸杞、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、干紫菜、竹笋、酸豆角、土豆、泡辣椒、大豆、花生、芝麻、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、牛油、猪油、鸡油、生活饮用水、姜黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精中的一种或几种）、辣椒红、吐温 80 中的一种或几种，经预处理、炒制或熬制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料菌菇酱。

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。

河南瑶光食品有限公司