



411103S-2023



河南省枢纽生物有限责任公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

半固态香菇复合调味

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南省枢纽生物有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省枢纽生物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：楚文龙。

H N
Q B

半固态香菇复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态香菇复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇为原料，经预处理、切丁，添加菜籽油、芝麻油、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、牛肉、鸡肉、萝卜干、泡辣椒中的一种或几种，辅以食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、蚝油、辣椒、花椒、藤椒、孜然、黑胡椒、大葱、洋葱、大蒜、姜、花生、芝麻、花椒提取物、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经预处理、炒制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态香菇复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种：香菇牛肉酱、香菇鸡丁酱、香菇原味酱、香菇烧烤味酱、香菇野山椒酱、香菇豆豉酱、香菇麻辣酱、香菇香辣酱、香菇鲜椒酱、香菇萝卜干酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

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

2.1.7 豆豉应符合 GB/T 42464 和 GB 2712 的规定。

2.1.8 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.9 萝卜干、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.16 辣椒、花椒、藤椒、孜然、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 大葱、洋葱、大蒜、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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、固液可有分层	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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
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 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
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；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；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、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以香菇为原料，经预处理、切丁，添加菜籽油、芝麻油、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、牛肉、鸡肉、萝卜干、泡辣椒中的一种或几种，辅以食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、蚝油、辣椒、花椒、藤椒、孜然、黑胡椒、大葱、洋葱、大蒜、姜、花生、芝麻、花椒提取物、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经预处理、炒制、灌装制成的含两种或两种以上调味料的半固态香菇复合调味料。

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。

河南省枢纽生物有限责任公司