



411781S-2023



河南振翼调味股份有限公司企业标准

Q/HZT 0003S-2023

香菇酱（半固态复合调味料）

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南振翼调味股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南振翼调味股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓萍、周培伟、王广江、周东风。

H N

Q B

香菇酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了香菇酱（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇为原料，经清洗、脱水、切丁、加入黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠、辣椒粉、干姜（清洗、凉干、粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎），经混合、菜籽油炒制，加入山梨酸钾、苯甲酸钠调配、冷却、装瓶、密封、包装而制成的即食香菇酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536 和 GB 2716的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.6 干姜应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.7 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.8 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合SB/T 10296 和GB 2718的规定。
- 2.1.10 桂皮、肉桂、小茴香、花椒应符合GB/T 15691和《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.11 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

性状	半固体（酱状），伴有呈块状香菇	取本品 1 瓶，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	咸或辣味适当，同时具有本品特有的味道，无异味	
色泽	呈褐色或深褐色	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物，%	≥ 60	GB/T 10786
水分，%	≤ 25	GB 5009.3
氯化钠（以 NaCl 计），%	≤ 15.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），%	≤ 2.0	GB 12456
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	≤ 0.9	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

同一功能的食品添加剂（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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法

霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化钠、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

香菇酱（半固态复合调味料）是以香菇为原料，经清洗、脱水、切丁、加入黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠、辣椒粉、干姜（清洗、凉干、粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎），经混合、菜籽油炒制，加入山梨酸钾、苯甲酸钠调配、冷却、装瓶、密封、包装而制成的即食香菇酱（半固态复合调味料）。

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。

河南振翼调味股份有限公司