



412065S-2023



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0031S-2023

香菇酱（半固态复合调味料）

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出。

本标准由河南省金牛足食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李清溪、孟庆玉。

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）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干香菇、生活饮用水为主要原料，以核桃仁、花生仁、芝麻、菜籽油、味精、食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、豆豉、柠檬酸、山梨酸钾为辅料，添加（或不添加）煮制的鸡肉或牛肉，经分选、清洗、分切、调配、炒制、杀菌、包装工艺制成的香菇酱（半固态复合调味料）。

产品按原料分为以下几类：香菇鸡肉酱、香菇牛肉酱、香菇酱（麻辣味）、香菇酱（香辣味）。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 干香菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 核桃仁：应符合 LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.5 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.7 菜籽油：应符合 GB/T 1536和GB 19300的规定。
- 2.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.12 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 花椒粉：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 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
容器		密封完好，无泄漏，无胖听或无涨袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	香菇鸡肉酱	深褐色，油润有光泽	
	香菇牛肉酱		
	香菇酱（麻辣味）	红褐色，油润有光泽	

	香菇酱（香辣味）		
气味和滋味	香菇鸡肉酱	具有浓郁的香菇、鸡肉气、滋味，滋味鲜美，无异味	
	香菇牛肉酱	具有浓郁的香菇、牛肉气、滋味，滋味鲜美，无异味	
	香菇酱（麻辣味）	具有浓郁的香菇气、滋味，麻辣鲜香，无异味	
	香菇酱（香辣味）	具有浓郁的香菇气、滋味，香辣可口，无异味	
性状	半固态状，粘稠适度，无异物		
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，% ≤	25.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	15.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g ≥	0.1	GB 5009.235
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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和 GB/T 4789.22的规定执行。					

2.5 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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

香菇酱（半固态复合调味料）是以干香菇、生活饮用水为主要原料，以核桃仁、花生仁、芝麻、菜籽油、味精、食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、豆豉、柠檬酸、山梨酸钾为辅料，添加（或不添加）煮制的鸡肉或牛肉，经分选、清洗、分切、调配、炒制、杀菌、包装工艺制成的香菇酱（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》的要求制订本企业标准，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。

河南省金牛足食品有限公司