



412587S-2023



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0001S-2023

香菇酱（半固态复合调味料）

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟、王元方、薄晓菲、别晓迪。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJSP 0001S-2021 (2021-11-25 实施)。

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，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）、再添加豆豉、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳中的一种或多种，辅以番茄酱、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、花椒、藤椒、荜拔、当归、山奈、白芷、月桂叶、豆蔻、八角、桂皮、草果、肉豆蔻、白胡椒、丁香、砂仁、芝麻、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、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、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、芹菜籽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、低温炒制、包装制成的含两种或两种以上调味料的香菇酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.16 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.18 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.19 小葱应符合 DB3205/T 030 的规定。
- 2.1.20 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 小茴香、百里香、山奈、肉豆蔻、砂仁、草果、豆蔻、荜拔、当归应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.32 黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 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、芹菜籽香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.37 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.38 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.39 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.40 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.41 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.42 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.43 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.44 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.45 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.46 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.47 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.48 菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.49 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.50 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.51 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.52 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.56 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.57 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.58 竹笋、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.59 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.60 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.61 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.62 桂皮应符合 GB/T 30381 规定。
- 2.1.63 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.64 月桂叶应符合 GB/T 30387 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	油润、半固态、固液可有分层	从样品中取出5-20克，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	具有产品固有色泽	
气味	具有产品固有气味	
滋味	具有该品固有滋味	
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 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NaCl计）， g/100g ≤	15.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
^b 无机砷（以As计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)， mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
*项严于食品安全国家标准 GB 2762的规定； a仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 b对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法或附录 I
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采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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、水分、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 I

食品中大肠菌群的快速测定 测试片法

1. 范围

本文件规定了食品中大肠菌群数测试片法的原理、培养基和试剂、仪器与设备、操作方法、结果的计数及报告。

本文件适用于我司食品类样品中大肠菌群的快速测定。

2. 术语和定义：

大肠菌群

在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧的革兰氏阴性无芽孢杆菌。

3. 原理：

大肠菌群测试片法是使用一种预先制备好的、含有选择性抑制剂、显色底物和冷水可溶性凝胶的培养基系统进行微生物培养的方法。大肠菌群细菌发酵乳糖产酸产气，显色底物被分解，游离出显色基团，在测试片上呈显色菌落，计数后计算大肠菌群菌落数，报告检测结果。

4. 培养基和试剂：

4.1 大肠菌群测试片：应符合 GB 4789.28 中结晶紫中性红胆盐琼脂培养基质量控制要求，且主要营养成分与结晶紫中性红胆盐琼脂培养基配方一致。

测试片储存于 2℃~8℃，已开封未用完的测试片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，在拆封前将产品回温至室温。

4.2 1mol/L NaOH 溶液

4.3 1mol/L HCl 溶液

4.4 无菌磷酸盐缓冲液或无菌生理盐水

4.5 无菌均质袋

5. 仪器与设备

5.1 恒温培养箱

5.2 冰箱:2℃~8℃

5.3 天平：感量为 0.1g

5.4 均质器

5.5 pH 计或精密 pH 试纸

6. 操作方法

6.1 样品处理：取 25mL(g) 样品置入盛有 225mL 无菌磷酸缓冲液(或无菌生理盐水)稀释液的无菌均质袋内，用拍击式均质器拍打 1min~2min，制成 1:10 的样品匀液。样品匀液的 pH 值应在 6.5~7.5 之间，必要时分别用 1mol/L NaOH 溶液 或 1mol/L HCl 溶液调节。

6.2 稀释：用 1mL 无菌吸管或微量移液器吸取 1:10 样品匀液 1mL，沿管壁缓慢注于盛有 9mL 稀释液的无菌试管中（注意吸管或吸头尖端不要触及稀释液面），在振荡器上振荡混匀，制成 1:100 的样品匀液。每递增稀释一次，换用 1 次 1mL 无菌吸管或吸头，以此类推，依次制备 10 倍系列稀释样品匀液。从制备样品匀液至样品接种完毕，全程不得超过 15min。

6.3 接种：根据对样品污染状况的估计，选择 2 个~3 个适宜的连续稀释度的样品匀液（液体样品可包括原液），吸取 1mL 样品匀液将大肠菌群测试片置于平坦台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取 1mL 样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置 10s 左右使培养基凝固，每个稀释度重复 2 次。同时，分别吸取 1mL 空白稀释液加入两个测试片作空白对照。

6.4 培养：将测试片叠放在一起（堆叠片数不超过 12 片），放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置

于恒温培养箱内， $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养 $24 \pm 2\text{h}$ 。

7. 结果判读

7.1 大肠菌群在测试片上培养后会显色，选取菌落数在 15CFU~150CFU 之间的测试片计数所有显色菌落，乘以稀释倍数后即为每 mL(g) 样品中所含的大肠菌群菌落数。

7.2 当细菌浓度很高时，整个测试片会变色，结果记录为多不可计；或者测试片中央没有可见菌落，而培养膜的边缘有很多小的菌落，其结果也记录为多不可计。

7.3 若测试片出现液化凝胶，造成局部扩散或菌落模糊的现象。如果液化现象干扰计数，可以计数未液化的面积来估算菌落数。

8. 结果与报告

8.1 菌落计数

8.1.1 若只有一个稀释度测试片上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个测试片菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 mL(g) 样品中所含的大肠菌群菌落数结果。

8.1.2 若有两个连续稀释度的测试片菌落数在适宜计数范围内时，按式(1)计算：

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

N --- 样品中菌落数；

$\sum C$ --- 测试片上(含适宜范围菌落数的测试片)菌落数之和；

n_1 --- 第一稀释度(低稀释倍数)测试片个数；

n_2 --- 第二稀释度(高稀释倍数)测试片个数；

d --- 稀释因子(第一稀释度)。

8.1.3 若所有的稀释度菌落数均大于 150CFU，则对稀释度最高的测试片进行计数，其他测试片可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

8.1.4 若所有的稀释度菌落数均小于 15CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.1.5 若所有的稀释度(包括液体样品原液)测试片均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

8.1.6 若所有稀释度的平均菌落数均不在 15~150CFU 之间，其中一部分小于 15CFU 或大于 150CFU，则以最接近 15CFU 或 150CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.2 菌落报告

8.2.1 大肠菌群总数小于 100CFU 以内时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

8.2.2 大肠菌群总数大于或等于 100CFU 时，第三位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前两位数字，后面的 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

8.2.3 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

8.2.4 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

编制说明

本标准适用于以香菇为原料，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）、再添加豆豉、郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳中的一种或多种，辅以番茄酱、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、花椒、藤椒、荜拨、当归、山奈、白芷、月桂叶、豆蔻、八角、桂皮、草果、肉豆蔻、白胡椒、丁香、砂仁、芝麻、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、小茴香、百里香、黑胡椒、姜、胡萝卜、芹菜、枸杞、菊花（亳菊、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、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、芹菜籽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、低温炒制、包装制成的含两种或两种以上调味料的香菇酱（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》制订了本企业标准，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。

仲景食品股份有限公司

Q B