



412975S-2023



南阳市太益生物科技有限公司企业标准

Q/NTSK 0001S-2023

食用菌抽提物复合调味料

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

南阳市太益生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市太益生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹祺。

H N

Q B

食用菌抽提物复合调味料

1 范围

本标准规定了食用菌抽提物复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇中的一种或多种为原料，经前处理、破碎或不破碎，加水酶解（蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻经水煮提取）、羟丙基淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、山梨酸钾中的几种，再经调配、杀菌或不杀菌、冷却、灌装、装箱而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌抽提物复合调味料。

根据原料不同，可以分为：单一食用菌抽提物复合调味料、复合食用菌抽提物复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 蛋白酶、木瓜蛋白酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 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
性 状	膏状、半固态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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NaCl计），g/100g （仅适用于添加食用盐的产品）	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
锡（以Sn计），mg/kg （仅限镀锡薄钢板罐包装产品检测）	≤ 250	GB 5009.16
米酵菌酸，mg/kg （仅限以银耳为主要原料的产品）	≤ 0.25	GB/T 5009.189

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
注 2：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇中的一种或多种为原料，经前处理、破碎或不破碎，加水酶解（蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Carica papaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillus niger*>）或不酶解、煮制、浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、香辛料水煮抽提物（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻经水煮提取）、羟丙基淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、黄原胶、食用酒精、柠檬酸、山梨酸钾中的几种，再经调配、杀菌或不杀菌、冷却、灌装、装箱而成的含两种或两种以上调味料的非即食食用菌抽提物复合调味料。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。

南阳市太益生物科技有限公司

QB