



411220S-2024



莲花健康产业集团食品有限公司企业标准

Q/LHG 0009S -2024

菌菇复合调味料

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

莲花健康产业集团食品有限公司 发布

前 言

本标准由莲花健康产业集团食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张国庆、井金峰、刘雨霄、李会、孙世健、任东梅。

H N
Q B

菌菇复合调味料

1 范围

本标准规定了菌菇复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菌菇酱（调味盐、饮用水、松茸、姬松茸、草菇、双孢菇、香菇、花菇）、菌菇粉（食用盐、杏鲍菇、猴头菇、姬松茸、香菇、茶树菇、松茸、羊肚菌、牛肝菌、鸡枞菌、麦芽糊精、高良姜、迷迭香、陈皮、栀子）、玉米风味酱粉、味精、食用盐、香菇、美味牛肝菌、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加大豆分离蛋白、酵母抽提物、大米粉、白胡椒、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、植物水解蛋白、大蒜、果蔬粉（苹果粉、胡萝卜粉、柠檬粉、高丽菜粉、海苔粉、罗汉果粉中的一种或几种）、芝麻、植物蛋白肽（小麦蛋白酶解物）、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、香菇粉末香精、蘑菇香精中的几种，经粉碎、调配、混合、造粒或不造粒、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食菌菇复合调味料。

产品根据添加原辅料不同可分为：菌菇调味料、蘑菇鲜调味料、松茸鲜调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菌菇酱、菌菇粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.2 玉米风味酱粉应符合Q/YPSW 0001S的规定。
- 2.1.3 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB/T 2721的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB/T 13104的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白、植物水解蛋白应符合 GB 20371的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.10 大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.11 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.12 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.13 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.14 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.15 植物蛋白肽（小麦蛋白酶解物）应符合GB 31611的规定。
- 2.1.16 大蒜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。
- 2.1.18 美味牛肝菌应符合GB/T 23191和GB 7096的规定。
- 2.1.19 果蔬粉（苹果粉、胡萝卜粉、柠檬粉、高丽菜粉、海苔粉、罗汉果粉）应符合NY/T 1884的规定。

- 2.1.20 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.21 植物油（大豆油、花生油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.22 香菇粉末香精、蘑菇香精应符合GB 30616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	粉状或颗粒状	随机抽取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并将样品用蒸馏水稀释成1%的溶液，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有原辅料混合加工后特有的气味、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
水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.15
^a 展青霉素/（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限于配料中添加苹果粉的产品。		

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	
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

菌菇复合调味料是以菌菇酱（调味盐、饮用水、松茸、姬松茸、草菇、双孢菇、香菇、花菇）、菌菇粉（食用盐、杏鲍菇、猴头菇、姬松茸、香菇、茶树菇、松茸、羊肚菌、牛肝菌、鸡枞菌、麦芽糊精、高良姜、迷迭香、陈皮、栀子）、玉米风味酱粉、味精、食用盐、香菇、美味牛肝菌、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加大豆分离蛋白、酵母抽提物、大米粉、白胡椒、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、植物水解蛋白、大蒜、果蔬粉（苹果粉、胡萝卜粉、柠檬粉、高丽菜粉、海苔粉、罗汉果粉中的一种或几种）、芝麻、植物蛋白肽（小麦蛋白酶解物）、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、香菇粉末香精、蘑菇香精中的几种，经粉碎、调配、混合、造粒或不造粒、干燥、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食菌菇复合调味料。

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》的有关要求，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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

莲花健康产业集团食品有限公司