



411642S-2024



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0013S-2024

食用菌抽提物及其制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 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、马翠丽。

本标准适用于仲景食品股份有限公司及所属子公司：仲景食品股份有限公司（南阳市西峡县工业大道北段 211 号）、仲景食品（南阳）有限公司（地址：南阳市示范县新店乡永宁大街 1288 号）。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJSP 0013S-2019(备案号:410659S-2019,2019-04-02 发布实施)。

H N

Q B

食用菌抽提物及其制品

1 范围

本标准规定了食用菌抽提物及其制品的要求、检验方法、检验等。

本标准适用于以香菇为原料，经前处理、破碎或不破碎、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*）、核酸酶<来源橘青霉>、半纤维素酶<来源黑曲霉>）或不酶解、煮制、浓缩，添加（或不添加）食用盐、白砂糖、饮用水、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、辣椒香精）加工而成的非即食食用菌抽提物及其制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 蛋白酶、纤维素酶、木瓜蛋白酶、核酸酶、半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、辣椒香精）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
色泽	具有该品种应有的色泽	从样品中取出 3-10 克，倒入一洁净白瓷盘中，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。
气、滋味	无异味，自然鲜，具有香菇应有的气、滋味	
杂质	正常视力下无可见杂质，无霉变	
性状	半流动，浆膏状	

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
-----	-----	---------

食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（除盐折干），g/100g	≥	0.2	GB 5009.235
*无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加食用盐的产品。

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。

c 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、食用盐、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为原料，经前处理、破碎或不破碎、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*>、核酶<来源橘青霉>、半纤维素酶<来源黑曲霉>）或不酶解、煮制、浓缩，添加（或不添加）食用盐、白砂糖、饮用水、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、辣椒香精）加工而成的非即食食用菌抽提物及其制品。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，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。

本标准中无机砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景股份有限公司

Q B