



411692S-2024



河南美康食品有限公司企业标准

Q/HMK 0001S-2024

固态食用菌调味料

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南美康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南美康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏常基。

H N

Q B

固态食用菌调味料

1 范围

本标准规定了固态食用菌调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干香菇为原料，添加食用盐、味精、麦芽糊精，经原料预处理、加水浸泡、提取（抽提）、过滤、浓缩、调配、喷雾干燥、包装、加工而成的非即食固态食用菌调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干香菇应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	固态	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注1：a可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H—N

QB

编制说明

本标准适用于以干香菇为原料，添加食用盐、味精、麦芽糊精，经原料预处理、加水浸泡、提取（抽提）、过滤、浓缩、调配、喷雾干燥、包装、加工而成的非即食固态食用菌调味料。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，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。

河南美康食品有限公司

H N

Q B