



411695S-2024



南阳正源现代农业科技有限公司企业标准

Q/NZXN 0002S-2024

食用菌调味料

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

南阳正源现代农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳正源现代农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:伍丰侠。

H N

Q B

食用菌调味料

1 范围

本标准规定了食用菌调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制食用菌（香菇、羊肚菌、滑子菇、茶树菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇、松茸中的一种或几种）为原料，添加食用油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、熟肉制品（牛肉丁、鸡肉丁、猪肉丁中的一种或几种）、动物性水产制品（干贝、鲍鱼干、海参、鱼胶中的一种或几种）、米酒、花椒、辣椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、生姜、大蒜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、花椒粉、桂皮粉、山奈粉、八角粉、月桂叶粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉、孜然粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、丁香粉、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、白砂糖、味精中的两种或几种，经预处理（挑选、清洗、粉碎或不粉碎）、蒸煮、切丝或切丁、调配、包装、杀菌、冷却、装箱等工艺制成的含两种或两种以上的调味料的食用菌调味料。

根据原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 花椒粉、桂皮粉、山奈粉、八角粉、月桂叶粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉、孜然粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、丁香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 食用油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 GB/T 14215 和 GB 7098 的规定。

2.1.10 花椒、辣椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、生姜、大蒜应干净、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.16 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.20 动物性水产制品应符合 GB 10136 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
容 器	密封完好，无泄漏、无胖听	检查容器，取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
性 状	半固态，允许有固液分层	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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
固形物/ (g/100g)	≥ 50	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
^c 无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
^d 甲基汞 (以Hg计)	≤ 0.5	GB 5009.17
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 使用发酵型配料(甜面酱、黄豆酱)和酸性配料(如酿造食醋、番茄酱等)，此项不适用。

b 酸价、过氧化值只适用于含油型(脂肪含量大于10%)食用菌调味料的产品检测。

c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。

d仅适用于添加动物性水产制品的产品。对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞，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 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法。

2.5 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

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、净含量及允许短缺量、固形物、酸价【适用于含油型产品且未使用发酵型配料（甜面酱、黄豆酱）和酸性配料（如酿造食醋、番茄酱）的产品】、过氧化值（含油型产品）、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用菌调味料是以干制食用菌（香菇、羊肚菌、滑子菇、茶树菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、黑木耳、双孢蘑菇、松茸中的一种或几种）为原料，添加食用油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、熟肉制品（牛肉丁、鸡肉丁、猪肉丁中的一种或几种）、动物性水产制品（干贝、鲍鱼干、海参、鱼胶中的一种或几种）、米酒、花椒、辣椒、葱（大葱、小葱）、洋葱、生姜、大蒜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、花椒粉、桂皮粉、山奈粉、八角粉、月桂叶粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉、孜然粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、丁香粉、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、白砂糖、味精中的两种或几种，经预处理（挑选、清洗、粉碎或不粉碎）、蒸煮、切丝或切丁、调配、包装、杀菌、冷却、装箱等工艺制成的含两种或两种以上的调味料的食用菌调味料。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中产品属性为半固态复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳正源现代农业科技有限公司