



411740S-2025



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2025

菌菇酱

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏亚丽、魏东、苏醒。

本标准自实施之日起代替：Q/HSS 0004S-2021。

H N
Q B

菌菇酱

1 范围

本标准规定了菌菇酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、花菇、金针菇、杏鲍菇、真姬菇（蟹味菇）、鸡腿菇、双孢蘑菇、黑木耳中的一种或几种】、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）为主要原料，食用菌经挑选、浸泡、清洗、脱水、切丁或粉碎，用植物油加热炸制，加入干贝、泡辣椒（酱腌菜）、芝麻、酿造酱油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、果葡糖浆、酵母抽提物、白酒、豆豉、辣椒粉、牛肉、生活饮用水、虾皮、大蒜、洋葱、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、料酒、黄酒、牛肉粉调味料、大蒜粉、洋葱粉、芝麻油、海鲜粉、香辛料（花椒、藤椒、麻椒、辣椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、桂皮、山奈、草果、丁香、胡椒、月桂叶中的一种或几种）、麦芽糊精、食品添加剂（山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食用香精中的几种，经投料、混合、搅拌、熬煮、杀菌、罐装制成的包含两种或两种以上调味料的菌菇酱（半固态复合调味料）。

根据加入原辅料不同产品可分为：原味菌菇酱、海鲜菌菇酱、麻辣菌菇酱、干香菌菇酱、香辣菌菇酱、藤椒菌菇酱、豆豉菌菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.5 泡辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 或 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.19 大蒜、洋葱应清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 大蒜粉、洋葱粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉应符合 SB/T 10485 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.36 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 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	呈半固态	取适量样品，倒入一白色瓷盘中，在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
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品固有的气味	
滋味	具有本品固有的滋味	
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	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; ^a 该指标仅适用于添加了此类食品添加剂的产品检测,同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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,兽药残留限量应符合GB 31650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、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、花菇、金针菇、杏鲍菇、真姬菇（蟹味菇）、鸡腿菇、双孢蘑菇、黑木耳中的一种或几种】、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）为主要原料，食用菌经挑选、浸泡、清洗、脱水、切丁或粉碎，用植物油加热炸制，加入干贝、泡辣椒（酱腌菜）、芝麻、酿造酱油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、果葡糖浆、酵母抽提物、白酒、豆豉、辣椒粉、牛肉、生活饮用水、虾皮、大蒜、洋葱、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、料酒、黄酒、牛肉粉调味料、大蒜粉、洋葱粉、芝麻油、海鲜粉、香辛料（花椒、藤椒、麻椒、辣椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、桂皮、山奈、草果、丁香、胡椒、月桂叶中的一种或几种）、麦芽糊精、食品添加剂（山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食用香精中的几种，经投料、混合、搅拌、熬煮、杀菌、罐装制成的包含两种或两种以上调味料的菌菇酱（半固态复合调味料）。

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，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。

河南三明食品有限公司