412181S-2025

禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0009S-2025

香菇酱

2025-07-16 发布　　2025-07-16 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

前　言

本标准由禾存良(河南)科技实业有限责任公司提出。

本标准起草单位：

1. 驻马店市农业科学院农产品加工研究所

2.上蔡县农业综合行政执法大队

3. 河南科技学院食品学院

4. 黄淮学院

5.禾存良(河南)科技实业有限责任公司

6.河南中坤农业科技有限公司

本标准起草人：许海涛[1]，马红珍[1]，宋全昊[1]，郭海斌[1]，葛凤梅[2]，班新河[1]，曾洁[3]，高海燕[3]，田士林[4]，江常杰[5]，冯利[6]，史红鸽[1]，郜战宁[1]，白冬[1]，王月[1]，王素奇[1]，刘珂[1]，郜熙阳[1]，李阳奇[1]，盛奥莹[1]，王帅帅[1]。

HN QB

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、椰子油、棕榈油、亚麻籽油中的一种或几种）为主要原料，香菇经挑选、浸泡、清洗、脱水、切丁或粉碎，经植物油加热炸制，添加干贝、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、罐装制成包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料香菇酱。

根据加入原辅料不同产品可分为：原味香菇酱、海鲜香菇酱、麻辣香菇酱、香辣香菇酱、藤椒香菇酱、豆豉香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

2.1.4 泡辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。

2.1.8 豆瓣酱应符合 GB 2718 或 GB/T 20560 的规定。

2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 或 GB 31644 的规定。

2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.15 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.18 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。

2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。

2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。

2.1.25 大蒜粉、洋葱粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.27 海鲜粉应符合 SB/T 10485 或 GB 31644 的规定。

2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.31 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.34 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.35 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.39 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	半固态	从产品中取 100g, 置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无杂质，闻其气味；用温开水漱口品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠[a]，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，μg/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	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	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

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

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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

本标准适用于以香菇、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、椰子油、棕榈油、亚麻籽油中的一种或几种）为主要原料，香菇经挑选、浸泡、清洗、脱水、切丁或粉碎，经植物油加热炸制，添加干贝、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、罐装制成包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料香菇酱。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。

禾存良(河南)科技实业有限责任公司