



412434S-2017



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0015S-2017

菇粉调味料

2017-10-10 发布

2017-10-10 实施

仲景大厨房股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永安、孙伟、彭长飞。

本标准自实施之日起替代 Q/ZDCF 0015S-2017（2017年03月24日备案）。

H N

Q B

菇粉调味料

1 范围

本标准规定了菇粉调味料的要求、试验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠经混合、包装加工而成的非即食菇粉调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
2.1.3 食用盐应符合的 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。
2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指 标	检验方法
性状	固态粉末或颗粒状	从样品中取出 3-10 克，倒入一洁净白磁盘中，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。
色泽	灰白色至黄褐色	
气滋味	香菇特有的香气和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

2.3 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
水分, %	≤ 13.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(除盐析干), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), %	≥ 1.00	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*项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 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

菇粉调味料以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠经混合、包装加工而成的菇粉调味料。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和《食品质量安全市场准入审查指南》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了菇粉调味料的要求、试验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中检测项目严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景大厨房股份有限公司
2017年09月07日

Q B