



412462S-2017



西峡县爱康食品有限公司企业标准

Q/XXS 0003S-2017

香菇酱调味品

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

西峡县爱康食品有限公司 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》编写。

本标准由西峡县爱康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李文成、燕付顶

H N

Q B

香菇酱调味品

1 范围

本标准规定了香菇酱调味品要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇为主要原料，经浸泡、清洗、脱水、切丁、油炸（大豆油）后，加入黄豆酱、甜面酱、食用盐、味精、辣椒粉、干姜（粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎），加入山梨酸钾，再经调配混合、炒制、灌装、杀菌等工序而制成的香菇酱调味品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 干姜、桂皮、丁香、花椒、八角、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	指 标	试验方法
性 状	半固态浓稠酱状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有香菇应有的气味，咸香适口，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），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（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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 生产加工过程卫生要求

应符合 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

香菇酱调味品是以香菇为主要原料，经浸泡、清洗、脱水、切丁、油炸（大豆油）后，加入黄豆酱、甜面酱、食用盐、味精、辣椒粉、干姜（粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎），加入山梨酸钾，再经调配混合、炒制、灌装、杀菌等工序而制成的。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》有关规定，参照 DBS41 /001《食品安全地方标准 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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西峡县爱康食品有限公司
2017年09月18日

H N
Q B