



412932S-2017



驻马店市安晨记食品有限公司企业标准

Q/ZACJ 0001S-2017

---

# 香菇酱

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

---

驻马店市安晨记食品有限公司 发布

## 前 言

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

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由驻马店市安晨记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安松超。

H N

Q B

# 香菇酱

## 1 范围

本标准规定了香菇酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇粒（干香菇经泡发、机器切丁、热水冲洗）为主要原料，经用大豆油煎炸炒后添加八角粉、花椒粉、鸡膏、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾，经搅拌、熬制、灌装、封口、灭菌、包装而成。

## 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 八角粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB /T 5461 的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 鸡膏应符合 Q/DFX 0001S 的规定（见附录 A）。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

感官要求

项目	要求	试验方法
性状	粘稠状或凝固状酱体，允许有油脂析出	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其滋味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红褐色或棕褐色，色泽基本一致	
气味	有香菇及原料物质混合的鲜香气味，无异味	
滋味	具有产品特有的滋味	
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, %	≤ 70.0	GB 5009.236
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
食用盐(以NaCl计), %	≤ 12.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
<sup>a</sup> 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

#### 2.7 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；兽药残留限量应符合国家相关规定。

### 3 检验

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

H N

Q B

附录 A

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
2104 0006 S- 2016 号  
标准有效期截止至 2019 年 3 月 2 日

**Q/DFX**

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司企业标准

Q/DFX 0001S—2016

骨类复合调味料

2016-01-21 发布

2016-03-07 实施

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司 发布

Q/DFX 0001S-2016

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标中理化指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》制定；其他指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺市独风轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于连富、赵君哲、刘宗彦、韩宝絮、高冬、张焯、崔明、侯婷。

本标准首次发布。

Q/DFX 0001S-2016

## 骨类复合调味料

### 1 范围

本标准规定了骨类复合调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以畜禽鲜(冻)骨肉(猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、驴骨、驴肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉)、鸡蛋为主要原料,采用破碎处理后,以味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、酿造酱油、麦芽糖、番茄酱、酵母抽提物、食用玉米淀粉、复合香辛料为辅料、添加食品添加剂,经配料、混料、熟制、包装等工艺制成的非即食骨类复合调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1904 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8817 食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

Q/DFX 0001S-2016

- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称  
 GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 15961 食品添加剂 红曲红  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB 13886 食品添加剂 黄原胶  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 16869 鲜、冻禽产品  
 GB 18186 酿造酱油  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 20883 麦芽糖  
 GB/T 20884 麦芽糊精  
 GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 25554 食品安全国家标准 食品添加剂聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)  
 GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠  
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠  
 GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)  
 GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)  
 GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 956 番茄酱  
 QB 1414 食品添加剂 天然- $\beta$ 胡萝卜素  
 QB 1415 食品添加剂 姜黄色素  
 QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素  
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠  
 QB/T 3800 食品添加剂 酪蛋白酸钠  
 国家质量监督检验检疫总局令(2005) 第75号《定量包装商品计量监督管理方法》  
 国家质量监督检验检疫总局令(2009) 第123号《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

产品根据生产工艺和产品的状态不同分类。

Q/DFX 0001S-2016

### 3.1 固态骨类复合调味料

以鲜(冻)畜禽骨肉(猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉)为主要原料,采用破碎、高温提取、过滤分离、浓缩,添加复合蛋白酶进行酶解,加入食用盐,再加入或不加入辅料(味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料)、加入或不加入食品添加剂(呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精),经过加热熟化和调配,再通过喷雾干燥、拌和(或造粒)、包装而成的非即食固态复合调味料。

### 3.2 膏状骨类复合调味料

以畜禽鲜(冻)骨肉(猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉)、鸡蛋为主要原料,采用破碎处理后,添加复合蛋白酶进行酶解,加入食用盐,再加入或不加入辅料(味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、酵母抽提物、食用玉米淀粉、香辛料)、加入或不加入食品添加剂(呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、红曲红、焦糖色、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、蒸饴单硬脂酸甘油酯、山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精),经过加热熟化和调配、包装而成的非即食膏状复合调味料。

### 3.3 汤状骨类复合调味料:

以畜禽鲜(冻)骨肉(猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、驴骨、驴肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉)、鱼骨为主要原料,采用破碎、高温提取、过滤分离、浓缩,后加入食用盐,再加入或不加入辅料(味精、酿造酱油、麦芽糖、番茄酱、酵母抽提物、食用玉米淀粉、香辛料)、加入或不加入食品添加剂(呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、维生素E、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然β-胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、食品用香精),经过必要的调配、包装而成的非即食汤状复合调味料。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 骨肉(猪、牛、羊、驴):应符合 GB 2707、GB 2762 及国家兽药残留的相关规定。
- 4.1.2 骨肉(鸡、鸭):应符合 GB 16869、GB 2762、GB 2763 及国家兽药残留的相关规定。
- 4.1.3 鱼骨:应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 及国家兽药残留的相关规定。
- 4.1.4 鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 食用葡萄糖:应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.6 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.7 食用玉米淀粉:应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.8 香辛料:应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 麦芽糊精:应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物:应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 麦芽糖浆:应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.12 酿造酱油:应符合 GB 18186 规定。
- 4.1.13 麦芽糖:符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.14 番茄酱:应符合 NY/T 956 的规定。

Q/DFX 0001S-2016

- 4.1.15 食用盐:应符合 GB 5461 规定。
- 4.1.16 谷氨酸钠(味精):应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.17 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 复合蛋白酶:应符合 GB 25594 的规定。
- 4.1.19 呈味核苷酸二钠:应符合 QB/T2845 的规定。
- 4.1.20 琥珀酸二钠:应符合 GB 29939 的规定。
- 4.1.21 山梨酸钾:应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.22 乳酸链球菌素:应符合 QB 2394 的规定。
- 4.1.23 脱氢乙酸钠:应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.24 双乙酸钠:应符合 GB 25538 的规定。
- 4.1.25 辛烯基琥珀酸淀粉钠:应符合 GB 28303 的规定。
- 4.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯:应符合 GB 29929 的规定。
- 4.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯:应符合 GB 29931 的规定。
- 4.1.28 黄原胶:应符合 GB 13886 的规定。
- 4.1.29 瓜尔胶:应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.30 阿拉伯胶:应符合 GB 29949 的规定。
- 4.1.31 刺槐豆胶:应符合 GB 29945 的规定。
- 4.1.32 柠檬酸:应符合 GB 1987 的规定。
- 4.1.33 红曲红:应符合 GB 15961 的规定。
- 4.1.34 焦糖色:应符合 GB 8817 的规定。
- 4.1.35 姜黄:应符合 QB 1415 的规定。
- 4.1.36 栀子黄:应符合 GB 7912 的规定。
- 4.1.37 天然 $\beta$ -胡萝卜素:应符合 QB 1414 的规定。
- 4.1.38 羧甲基纤维素钠:应符合 GB 1904 的规定。
- 4.1.39 蔗糖脂肪酸酯:应符合 GB 1886.27 的规定。
- 4.1.40 蒸馏单硬脂酸甘油酯:应符合 GB15612 的规定。
- 4.1.41 山梨醇酐单油酸酯:应符合 GB 25554 的规定。
- 4.1.42 酪蛋白酸钠:应符合 QB/T3800 的规定。
- 4.1.43 维生素E:应符合 GB 29942 的规定。
- 4.1.44 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		
	固态骨类复合调味料	膏状骨类复合调味料	汤状骨类复合调味料
色泽	具有本品固有的色泽		
滋、气味	具有本品固有的鲜美滋味, 气味纯正、无不良滋味。		
体态	粉末状或颗粒状, 无异物。	膏状或略呈流动状液态, 无异物。	流动或半流动液态状, 无异物。
杂质	无肉眼可见外来杂质		

Q/DFX 0001S-2016

## 4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	固态骨类复合调味料	膏状骨类复合调味料	汤状骨类复合调味料
总氮 (以 N 计) / (g/100g) $\geq$	0.5		
氨基酸态氮 (以 N 计) / (g/100g) $\geq$	-	0.2	-
脂肪 / (g/100g) $\leq$	-	-	45
食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) $\leq$	50	40	
水分 / (g/100g) $\leq$	20	75	90
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5		
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) $\leq$	1		

## 4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.4.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 试验方法

## 5.1 感官要求

取适量试样置于白瓷碗中, 在自然光下观察色泽、组织状态、杂质, 鼻嗅、口尝其滋、气味。

## 5.2 理化指标

## 5.2.1 总氮

按 GB 18186 的规定的方法测定。

## 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

## 5.2.2 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.40 规定的方法测定。

## 5.2.3 食盐

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

## 5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

## 5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

## 5.3 净含量偏差

Q/DFX 0001S-2016

按 JJF 1070 规定进行。

## 6 检验规则

### 6.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明,合格后  
方可入库。

### 6.2 组批与抽样

以同批原料、同工艺、同一日期生产为一批。每批随机抽取足够检验数量的样品,分成两份,一  
份用于检验,一份用于备检。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品均需经企业质检部门检验合格,并出具合格证明后方可出厂。

6.3.2 产品出厂时检验项目为感官要求、水分、食盐、氨基酸态氮(膏状骨类调味料)、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取  
样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合  
GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

产品内包装材料采用食品包装用聚乙烯,应符合GB 9687的规定,采用食品包装用复合食品包装  
袋,应符合GB 9683的规定,外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

### 7.3 运输

运输工具应洁净、卫生。运输中应防止受潮、日晒,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品  
混装、混运。

### 7.4 贮存

## 编制说明

本标准适用于以香菇粒（干香菇经泡发、机器切丁、热水冲洗）为主要原料，经用大豆油煎炸后添加八角粉、花椒粉、鸡膏、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾，经搅拌、熬制、灌装、封口、灭菌、包装而成。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 2718《食品安全国家标准 酿造酱》、DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了香菇酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市安晨记食品有限公司

2017年11月09日