



411626S-2017



河南振翼调味股份有限公司企业标准

Q/HZT 0003S-2017

香菇酱

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

河南振翼调味股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南振翼调味股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓萍、周培伟、王广江、周东风。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以香菇为原料，经清洗、脱水、切丁、加入黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠、辣椒粉、干姜（清洗、凉干、粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎），经混合、菜籽油炒制，加入山梨酸钾、苯甲酸钠调配、冷却、装瓶、密封、包装而制成的即食香菇酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合GH/T 1013和GB7096的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536 和 GB2716的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.6 干姜应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.7 花椒应符合SB/T 10040的规定。
- 2.1.8 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.9 八角应符合GB/T7652的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合SB/T 10296 和GB2718的规定。
- 2.1.11 桂皮、肉桂、小茴香应符合GB/T15691和《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合GB 1886.184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	检测方法
性状	半固体（酱状），伴有呈块状香菇	取本品 1 瓶，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	咸或辣味适当，同时具有本品特有的味道，无异味	
色泽	呈褐色或深褐色	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检测方法
固形物，%	≥ 60	GB/T 10786
水分，%	≤ 25	GB 5009.3
氯化钠（以 NaCl 计），%	≤ 15.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），%	≤ 2.0	GB/T 5009.39
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（As 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
相同防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 ^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, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
^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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

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。

编制说明

香菇酱是以香菇为原料，经清洗、脱水、切丁、加入黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠、辣椒粉、干姜（清洗、凉干、粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉桂（粉碎），经混合、菜籽油炒制，加入山梨酸钾、苯甲酸钠调配、冷却、装瓶、密封、包装而制成的即食香菇酱。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/T 20560《地理标志产品 郟县豆瓣》SB/T 10309《黄豆酱》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762

河南振翼调味股份有限公司

2017年06月21日

QB