



411850S-2017



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0013S-2017

食用菌抽提物

2017-08-11 发布

2017-08-11 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/ZDCF0013S-2017（2017-03-28实施）。

H N

Q B

食用菌抽提物

1 范围

本标准规定了食用菌抽提物要求、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原料，经前处理、破碎、酶解（蛋白酶〈来源米曲霉 *Aspergillusoryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*〉、木瓜蛋白酶〈来源木瓜 *Caricapapaya*〉、纤维素酶〈来源黑曲霉 *Aspergillus niger*〉）或不酶解、煮制、浓缩，辅以食用盐、白砂糖、饮用水、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、山梨酸钾加工而成的非即食半固态调味料产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 蛋白酶、木瓜蛋白酶、纤维素酶剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 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	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	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
滋味及口感	无异味，自然鲜，具有香菇应有的风味	
杂质	正常视力下无可见杂质，无霉变	

性状	半流动，浆膏状，无析水，无结晶	水漱口，品其滋味。
----	-----------------	-----------

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	检验方法
水分, g/100g \leq	55	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	20	GB 5009.44
氨基酸态氮(除盐折干), g/100g \geq	0.2	GB 5009.235
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (Pb) / (mg/kg) \leq	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009.28
*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。

编制说明

食用菌抽提物以香菇为原料，经前处理、破碎、酶解（蛋白酶<来源米曲霉 *Aspergillusoryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*>、木瓜蛋白酶<来源木瓜 *Caricacapapaya*>、纤维素酶<来源黑曲霉 *Aspergillusniger*>）或不酶解、煮制、浓缩，辅以食用盐、白砂糖、饮用水、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、山梨酸钾加工而成的半固态调味料产品。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，参照中华人民共和国标准 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》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了食用菌抽提物的要求、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07月03日