



412212S-2017



河南紫蘑菇股份有限公司企业标准

Q/HZMG 0001S-2017

蘑菇酱

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

河南紫蘑菇股份有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南紫蘑菇食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶孜、高永钦、李宝生。

H N

Q B

蘑菇酱

1 范围

本标准规定了蘑菇酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以新鲜或干香菇、花菇、杏鲍菇为主要原料，经修剪、挑选、清洗、漂烫、冷却、切丁、脱水，添加黄豆酱、大豆油、食用盐、蜂蜜、山梨酸钾、谷氨酸钠、辣椒干、孜然（粉碎）、泡椒、鲜、冻鸡肉（经清洗、切丁）中的几种，经炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的蘑菇酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 新鲜、干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 花菇、杏鲍菇应符合 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 鲜、冻鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.11 泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 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	试验方法
性 状	浓稠半固体，伴有颗粒物	从样品中取出一瓶

色 泽		褐色	(袋),将内容物倒入清洁的白瓷盘中,在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后以温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来杂物。
气、滋味	京辣蘑菇酱	有香菇、花菇等的鲜香气味,咸辣,无异味	
	麻辣味蘑菇酱	有香菇、花菇等原料物质混合的鲜香气味,咸辣,无异味	
	鸡肉蘑菇酱	有香菇、花菇、鸡肉等原料物质混合的鲜香气味,微咸,无异味	
	泡椒蘑菇酱	有香菇、花菇、泡椒等原料物质混合的鲜香气味,微咸,无异味	
	孜然蘑菇酱	有香菇、花菇、孜然等原料物质混合的鲜香气味,微咸,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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
氨基酸态氮, g/100g	≥ 1.4	GB 5009.235
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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
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
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

蘑菇酱以新鲜或干香菇、花菇、杏鲍菇为主要原料，经修剪、挑选、清洗、漂烫、冷却、切丁、脱水，添加黄豆酱、大豆油、食用盐、蜂蜜、山梨酸钾、谷氨酸钠、辣椒干、孜然（粉碎）、泡椒、鲜、冻鸡肉（经清洗、切丁）中的几种，经炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的蘑菇酱。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 DBS41/001 的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了蘑菇酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳紫蘑菇食品有限公司
2017年08月22日