



413391S-2018



信阳羚锐好味道股份有限公司企业标准

Q/XLRH 0005S-2018

蒜蓉香菇酱

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

信阳羚锐好味道股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按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。

本标准由信阳羚锐好味道股份有限公司提出。

本标准起草单位：信阳羚锐好味道股份有限公司。

本标准主要起草人：黄吉林。

H N

Q B

蒜蓉香菇酱

1 范围

本标准规定了蒜蓉香菇酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用香菇为主要原料，经清洗、切丁，在精炼植物油（山茶油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）中煎炸炒制之后加入风味酱（豆瓣酱、黄豆酱、蚝油、甜面酱、腐乳、豆豉中的一种或几种），加入大蒜、白砂糖、食用盐、芝麻、香辛料（八角、辣椒、花椒、白胡椒、麻椒、孜然中的一种或几种粉碎，大蒜、洋葱、姜清洗、打泥），加入山梨酸钾调配，经搅拌、调味、灭菌、灌装、封口、包装等工序制成的香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 山茶油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.17 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.18 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.20 芝麻应符合 GB/T11761 的规定。

2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.23 花椒、麻椒应符合 GB/T30391 的规定。

2.1.24 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.25 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.26 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	要求	检验方法
性状	半固体、油润	从样品中取出蒜蓉香菇酱,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	褐色	
气味	菌香气味、无异味	
滋味	咸、鲜	
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
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 15.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10第二法
注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

蒜蓉香菇酱是以食用香菇为主要原料，经清洗、切丁，在精炼植物油（山茶油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）中煎炸炒制之后加入风味酱（豆瓣酱、黄豆酱、蚝油、甜面酱、腐乳、豆豉中的一种或几种），加入大蒜、白砂糖、食用盐、芝麻、香辛料（八角、辣椒、花椒、白胡椒、麻椒、孜然中的一种或几种粉碎，大蒜、洋葱、姜清洗、打泥），加入山梨酸钾调配，经搅拌、调味、灭菌、灌装、封口、包装等工序制成的香菇酱。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 DBS41/001 《食品安全地方标准 复合调味料》和《调味料产品生产许可证审查细则》的规定、结合产品加工特性制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了香菇酱的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存以及保质期的要求。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

信阳羚锐好味道股份有限公司