



413443S-2018



河南省众香汇酱业有限公司企业标准

Q/HZJ 0001S-2018

香菇酱

2018-11-14 发布

2018-11-14 实施

河南省众香汇酱业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南省众香汇酱业有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张福山。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

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

本标准适用于以香菇为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、切制，加入食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）加热熟制，再加入豆瓣酱、豆豉、蚝油、芝麻（粉碎）、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、大豆蛋白、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、肉味精粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的部分或全部，经调配、混合（杀菌）、灌装、包装加工制成的香菇酱。

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 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 或 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 或 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 肉味精粉应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 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	浓稠酱状	从样品中取出适量样品，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色泽	棕褐色	
气味	具有香菇特有香味，无异味	
滋味	咸鲜适中	
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)	≤	45.0	GB 5009.3
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	0.3	GB 5009.235
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	15.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计)/(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
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
苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注：防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ^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	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

备注：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

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合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要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、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

本标准适用于以香菇为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、切制，加入食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）加热熟制，再加入豆瓣酱、豆豉、蚝油、芝麻（粉碎）、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、大豆蛋白、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、肉味精粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的部分或全部，经调配、混合（杀菌）、灌装、包装加工制成的香菇酱。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省众香汇酱业有限公司

H N
Q B