



413613S-2018



嵩县馨香食品有限公司企业标准

Q/SXS 0002S-2018

香菇酱

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

嵩县馨香食品有限公司 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。
本标准由嵩县馨香食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：梅迎华、张胜国、王迎军。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的要求、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、辣椒（粉碎）、甜面酱、芝麻、豆豉、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、白胡椒、八角）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾，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和GB 2718的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.16 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.17 八角应符合GB/T 7652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	半固态	取出适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
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)	≤	1.0	GB 5009.28
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 其它卫生要求

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、辣椒（粉碎）、甜面酱、芝麻、豆豉、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、白胡椒、八角）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾，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。

嵩县馨香食品有限公司

H N

Q B