



411286S-2018



新乡市平川酱菜厂企业标准

Q/XPJ 0005S-2018

香菇酱

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

新乡市平川酱菜厂 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》编写。

本标准由新乡市平川酱菜厂提出并起草。

本标准起草人：边爱菊。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

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

本标准适用于以香菇、大豆油、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花生、胡萝卜、洋葱、花椒、香叶、八角、丁香、桂皮、葱、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精中的几种或多种为原料，经预处理、配料、炒制、包装而成的即食香菇酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 花生应符合 GB/T 1532 和的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.14 花椒、香叶、八角、丁香、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 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	指 标	检验方法
性 状	半固体状	取样品一袋,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下,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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味、香辣滋味,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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100%	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样按 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 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 其他要求

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

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、过氧化值、食用盐、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇、大豆油、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花生、胡萝卜、洋葱、花椒、香叶、八角、丁香、桂皮、葱、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精中的几种或多种为原料，经预处理、配料、炒制、包装而成的即食香菇酱。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》要求，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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市平川酱菜厂

H N

Q B