



411238S-2018



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0005S-2018

食用菌调味料（半固态）

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

仲景大厨房股份有限公司 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》的规定编写。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永安 孙伟

H N

Q B

食用菌调味料（半固态）

1 范围

本标准规定了食用菌调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、郫县豆瓣、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜）、榨菜、花生、芝麻、萝卜中的多种为原料，辅以豆豉、黄豆酱、甜面酱、花椒、辣椒、葱、生姜、大蒜、芝麻、食用盐、鸡精调味料、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、整孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖中的多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精）、山梨酸钾、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、包装而成的即食半固态复合调味料。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 榨菜应符合 GH/T 1012 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 茶树菇应符合 DB35/T 522.5 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 金针菇应符合 DB51/T 545 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 真姬菇（海鲜菇）应符合 DB35/T 57 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 鸡腿菇应符合 DB35/T 505 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 萝卜应符合 SB/T 10159 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DB51/T 391 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.28 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.29 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.30 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.37 草果、山奈、小茴香、砂仁、肉豆蔻、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.39 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.40 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.41 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.42 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.43 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.47 食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精、鸡肉味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 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	试验方法
性状	半固态	从样品中取出5-20克，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	具有产品固有色泽	
气味	具有产品固有气味	
滋味	具有该品固有滋味	
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)	≤ 60.0	GB 5009.3
°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
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	10.0	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
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
a 使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸），此项不适用。			
*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			

2.4 微生物指标

即食半固态复合调味料中微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 即食类半固态复合调味料微生物限量

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 ^b	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 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于以发酵制品（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉）为原辅料的产品，且后无杀菌工艺。					

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、水分、酸价、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（以发酵制品（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉）为原辅料的产品除外）、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇）、茶树菇、黑木耳、鸡腿菇、双孢蘑菇、松茸、郫县豆瓣、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜）、榨菜、花生、芝麻、萝卜中的多种为原料，辅以豆豉、黄豆酱、甜面酱、花椒、辣椒、葱、生姜、大蒜、芝麻、食用盐、鸡精调味料、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、整孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、丁香、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖中的多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精）、山梨酸钾、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠，经选料、清洗、预处理、配料、炒制、包装而成的即食半固态复合调味料。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 DBS 41/001《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（2006 版）》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（以 Pb 计）指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景大厨房股份有限公司