



411553S-2018



鲁山县润康食品有限公司企业标准

Q/LRS 0002S-2018

香菇酱

2018-05-29 发布

2018-05-29 实施

鲁山县润康食品有限公司 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。

本标准由鲁山县润康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：康国森。

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、葱、姜、蒜为原料，经预处理、分切、大豆油或菜籽油油炸，加入食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、白砂糖、芝麻（经烘炒）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草中的多种，经粉碎）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）中的多种，经调配、灌装、包装加工而成的香菇酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.3 葱、蒜应符合 NY/T 744 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 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	半固态	取样品 50g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料混合后应有的色泽	
气、滋味	具有原料混合后应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3

食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	30.0	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

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

2.4 微生物指标

微生物指标还应符合表 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	GB 4789.15
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的执行;

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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为:感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群计数的检验。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、葱、姜、蒜为原料，经预处理、分切、大豆油或菜籽油油炸，加入食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、白砂糖、芝麻（经烘炒）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草中的多种，经粉碎）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）中的多种，经调配、灌装、包装加工而成的香菇酱。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鲁山县润康食品有限公司