



411940S-2018



西峡县垚森农业发展有限公司企业标准

Q/YYNF 0002S-2018

香菇豆酱

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

西峡县垚森农业发展有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由西峡县垚森农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李曼。

本标准自发布实施日起替代 Q/XYNF 0002S-2018(备案号：410376S-2018，2018-01-29 发布实施)。

H N

Q B

香菇豆酱

1 范围

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

本标准适用于以香菇、黄豆酱、豆瓣酱、大豆油、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、山梨酸钾、花椒、甜面酱、辣椒酱中的几种为原料，香菇先挑选、浸泡、清洗、切丁、脱水、煮制，经调配、混合、炒制、灌装、封口、杀菌、冷却、外包而制成的香菇豆酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 SB/T 10309 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB2718 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
色 泽	呈棕褐色，色泽基本一致	取 50g 香菇豆酱放入白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、体态、杂质，然后用玻璃棒蘸取试样，嗅其气味，品其滋味。
滋味和气味	有酱香和酯香，味鲜醇厚，咸淡适口，不得有酸、苦、焦糊及其他异味浓稠状	
体 态	稀稠均匀、允许有豆瓣颗粒	
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	≤ 70	GB 5009.3
食盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 15	GB 5009.44

氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
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: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
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

单件定量包装净含量及允许短缺量符合 JJF1070 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB2760 的要求,真菌毒素限量应符合GB2761 的要求、污染物限量应符合GB2762 的要求、农药残留限量应符合GB2763 的要求。

2.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食盐、氨基酸态氮、过氧化值、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

香菇豆酱是以香菇、黄豆酱、豆瓣酱、大豆油、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、山梨酸钾、花椒、甜面酱、辣椒酱中的几种为原料，香菇先挑选、浸泡、清洗、切丁、脱水、煮制，经调配、混合、炒制、灌装、封口、杀菌、冷却、外包而制成的香菇豆酱。

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 2718《食品安全国家标准 酿造酱》、SB/T 10612《黄豆复合调味酱》、DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西峡县垚森农业发展有限公司