



411603S-2018



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2018

花菇酱

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

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。

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、刘江龙、魏亚丽。

本标准自发布实施即日起代替 Q/HSS 0004S-2015

H N

Q B

花菇酱

1 范围

本标准规定了花菇酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花菇为主要原料，经清洗、切丁后，用食用大豆油炸后添加郫县豆瓣、大豆油、酱油、芝麻、辣椒粉、白砂糖、食用盐、料酒、牛肉粉调味料、大蒜粉、洋葱粉、芝麻油、香辛料（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、月桂叶、八角）、香菇香精、欧芹香精、谷氨酸钠、山梨酸钾、变性淀粉、单硬脂酸甘油酯、双乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经混合、搅拌、熬煮、杀菌、灌装、包装而成的花菇酱。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.5 香菇香精、欧芹香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.12 肉桂、草果、胡椒、山萘、小茴应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.14 单硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.15 变性淀粉应符合GB 29932的规定。
- 2.1.16 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.17 花菇应符合GB/T 22746和GB 7096的规定。
- 2.1.18 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.19 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.21 大蒜粉、洋葱粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.22 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.24 八角应符合GB/T 7652的规定。

- 2.1.25 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.26 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.27 月桂叶应符合GB/T 30387的规定。
- 2.1.28 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.29 桂皮应符合GB/T 30381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	检测方法
性状	酱状、稀稠适中、有明显的花菇颗粒	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	红棕色至红褐色、油润有光泽	
气味	浓郁的花菇香味、酱香、植物油香及天然香辛料香气，香气纯正	
滋味	有本品浓郁的独特风味	
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	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, (以脂肪计) g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
双乙酸钠, g/kg	≤ 1.25	GB 5009.277
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
注明: *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 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 (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	10^2	10^4	GB 4789. 10
* 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881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，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、净含量及允许短缺量、水分、氨基酸态氮、食盐、酸价、过氧化值、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花菇为主要原料，经清洗、切丁后，用食用大豆油炸后添加郟县豆瓣、大豆油、酱油、芝麻、辣椒粉、白砂糖、食用盐、料酒、牛肉粉调味料、大蒜粉、洋葱粉、芝麻油、香辛料（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、丁香、胡椒、山奈、小茴、月桂叶、八角）、香菇香精、欧芹香精、谷氨酸钠、山梨酸钾、变性淀粉、单硬脂酸甘油酯、双乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经混合、搅拌、熬煮、杀菌、灌装、包装而成的花菇酱。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》等标准要求，特制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南三明食品有限公司