



412238S-2018



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0015S-2018

---

# 菇粉调味料

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

---

仲景食品股份有限公司 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。

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张永安、孙伟、彭长飞。

H N

Q B

# 菇粉调味料

## 1 范围

本标准规定了菇粉调味料的要求、试验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠经混合、包装加工而成的非即食菇粉调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合的 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指 标	检验方法
性状	固态，粉末或颗粒状	从样品中取出 3-10 克，倒入一洁净白瓷盘中，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	灰白色至黄褐色	
气滋味	香菇特有的香气和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

### 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，%	≤ 13.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（除盐析干），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮（以 N 计），%	≥ 1.00	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

\*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

菇粉调味料以香菇为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加（或不添加）食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠经混合、包装加工而成的非即食菇粉调味料。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《食品质量安全市场准入审查指南》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。

本标准规定了菇粉调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景食品股份有限公司

H N

Q B