



412240S-2018



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0006S-2018

食用菌调味料

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。

附录 A 为本标准内容。

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙 伟、王文俊、代雪原。

H N

Q B

食用菌调味料

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。

本标准适用于以香菇抽提物（香菇提取浓缩制成）和豆瓣酱为主要原料，辅以豆豉、甜面酱、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、大豆油、鸡肉精膏、小麦粉、香辛料（花椒、姜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖的三种或三种以上，经预处理、配制混合，包装制成半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 鸡肉精膏应符合 Q/CZTP 0004S 的规定，见附录 A。

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	要求	试验方法
性状	半固态	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	棕黄色至暗褐色	
气味	具有该产品应有气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
氯化物 (以 NaCl 计), %	≤ 30.0	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.25	GB 5009.5
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	≤ 0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.121
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 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

微生物指标应符合表 3 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	
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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; 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

湖南天调生物科技有限公司企业标准

Q/CZTP 0004S—2017

食品安全企业标准 畜禽肉膏调味料



湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号： 4310965-2017
备案有效期：叁年
备案起止日期：2017年7月25日至2020年9月25日



2017-07-15 发布

2017-09-15 实施

湖南天调生物科技有限公司 发布

Q/CZTP 0004S—2017

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。
本标准由湖南天调生物科技有限公司提出。
本标准由湖南天调生物科技有限公司起草。
本标准由湖南天调生物科技有限公司负责解释。
本标准主要起草人：曾天福、廖国洪、邓俊超。
本标准有效期三年。

生和
企业



畜禽肉膏调味料

1 范围

本标准规定了畜禽肉膏调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉(骨)、鲜(冻)牛肉(骨)、鸡蛋为主要原料,以麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、酵母抽提物、食用动物油脂、食用植物油、香辛料(罂粟除外)、酱油、酱油粉、豆瓣酱为辅料,添加食品添加剂,经配料、高压蒸煮、磨浆、浓缩、包装等工序生产而成的畜禽肉膏调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.22	食品卫生微生物学检验调味品检验
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
SB/T 10371-2003	鸡精调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令	《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅材料要求

Q/CZTP 0004S—2017

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。
组织形态	呈半固态状，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，无酸败味、霉味及其它异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标	检验方法	
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	1.0	SB/T10371-2003中5.2.5
氯化钠(以NaCl计)/(g/100g)	≤	30.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁶	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.22 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	10 ⁵ CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

* 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 中 12.10.02 及相关公告的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中，随机抽取样品。抽样数量为 1000g，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官指标、净含量、总氮、氯化钠、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目，型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28060 及相关的规定。

6.1.2 标志符合 GB/T191 的有关储运图示标志。

6.2 包装

6.2.1 产品包装应符合 GB 9683 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮存条件下，产品自生产之日起，产品保质期为 12 个月。



编制说明

食用菌调味料是以香菇抽提物（香菇提取浓缩制成）和郫县豆瓣为主要原料，辅以豆豉、甜面酱、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、大豆油、鸡肉精膏、小麦粉、香辛料（花椒、姜）、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖的三种或三种以上，经预处理、配制混合，包装制成半固态调味料。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