



410368S-2019



西峡县美滋食品有限公司企业标准

Q/XMS 0001S-2019

---

# 菌香复合调味料

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

西峡县美滋食品有限公司 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》编写。

本标准由西峡县美滋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿贵洋。

H N

Q B

# 菌香复合调味料

## 1 范围

本标准规定了菌香复合调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、牛肝菌、猴头菇、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、桂皮、八角、胡椒、花椒、二氧化硅、琥珀酸二钠为原料,经挑选、干燥、粉碎、配料、混合、包装而成的非即食菌香复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 牛肝菌、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.10 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 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   | 粉末状             | 取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其性状、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,熟制后品其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽       |  |
| 气、滋 味 | 具有本品特有气味和滋味,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         | ≤ 16.0 | GB 5009.3  |
| 食用盐(以氯化钠计), g/100g | ≤ 38.0 | GB 5009.44 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg  | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg  | ≤ 0.8  | GB 5009.12 |

注：\*指标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 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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763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、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香菇、牛肝菌、猴头菇、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、桂皮、八角、胡椒、花椒、二氧化硅、琥珀酸二钠为原料，经挑选、干燥、粉碎、配料、混合、包装而成的非即食菌香复合调味料。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县美滋食品有限公司

Q B