



410681S-2019



宁陵县杏林风味食品有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2019

香菇酱

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

宁陵县杏林风味食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由宁陵县杏林风味食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁陵县杏林风味食品有限公司。

本标准主要起草人：苑玉娟、郑勋、于琨洪。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以香菇（经清洗、切制、熟制、甩干）、食用植物油（大豆油、山茶油）、黄豆酱为主要原料，辅以芝麻、葵花子仁、调味品（豆豉、郫县豆瓣酱、食用盐、白砂糖、鸡精、蜂蜜、二锅头）、香辛料（辣椒、八角、花椒、香叶、桂皮、孜然、小茴香、白胡椒、山奈、干姜中的几种）、枸杞、蒲公英、金银花、菊花、百合、山药、益智仁、枣、核桃仁、生鲜料（生姜、生蒜）、山梨酸钾，经预处理、高温炒制、灌装、杀菌、冷却、包装制成香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定
- 2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 山茶油应符合 GB/T 11765 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 生蒜应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 葵花子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.20 枸杞、蒲公英、金银花、菊花、百合、山药、益智仁、枣应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

- 2.1.21核桃仁应符合LY/T 1922的规定。
- 2.1.22香叶、桂皮、小茴香、山奈、干姜应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.25 二锅头应符合GB/T 10781.2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	油润、半固态	从样品中取出适量，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计, g/100g)	≤ 25	GB 5009.44
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

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 ^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)
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

香菇酱是以香菇（经清洗、切制、熟制、甩干）、食用植物油（大豆油、山茶油）、黄豆酱为主要原料，辅以芝麻、葵花子仁、调味品（豆豉、郫县豆瓣酱、食用盐、白砂糖、鸡精、蜂蜜、二锅头）、香辛料（辣椒、八角、花椒、香叶、桂皮、孜然、小茴香、白胡椒、山奈、干姜中的几种）、枸杞、蒲公英、金银花、菊花、百合、山药、益智仁、枣、核桃仁、生鲜料（生姜、生蒜）、山梨酸钾，经预处理、高温炒制、灌装、杀菌、冷却、包装制成。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宁陵县杏林风味食品有限公司

QB