



410714S-2019



信阳羚锐好味道股份有限公司企业标准

Q/XLRH 0005S-2019

风味香菇酱

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

信阳羚锐好味道股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由信阳羚锐好味道股份有限公司提出。

本标准起草单位：信阳羚锐好味道股份有限公司。

本标准主要起草人：孙培杰、孔泉、王琪。

H N

Q B

风味香菇酱

1 范围

本标准规定了风味香菇酱的分类、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、食用植物油（菜籽油、山茶油、大豆油、花生油、葵花籽油中的一种或一种以上）为主要原料，辅以调味品（豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、蚝油、食用盐、白砂糖、芝麻中的一种或几种）、香辛料（辣椒、八角、花椒、洋葱、大蒜、白胡椒、生姜中的一种或几种）、添加或不添加其它食品原料（萝卜、板栗）及食品添加剂（山梨酸钾），经预处理、配制、加工、灭菌、包装制成的风味香菇酱。

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 山茶油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.25 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 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
	蒜蓉香菇酱	板栗香菇酱	辣椒萝卜香菇酱	豆豉香菇酱	
性状	半固态、油润， 允许固液分层	半固态、油润， 允许固液分层	半固态、油润， 允许固液分层	半固态、油润， 允许固液分层	从样品中取出风味香菇酱 1 份，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品固有色泽	具有产品固有色泽	具有产品固有色泽	具有产品固有色泽	
气味	具有产品固有气味，无异味	具有产品固有气味，无异味	具有产品固有气味，无异味	具有产品固有气味，无异味	
滋味	具有该产品固有滋味	具有该产品固有滋味	具有该产品固有滋味	具有该产品固有滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	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
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 25	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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(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 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	

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 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、食用盐、过氧化值、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。

Q B

编制说明

风味香菇酱是以香菇、食用植物油（菜籽油、山茶油、大豆油、花生油、葵花籽油中的一种或一种以上）为主要原料，辅以调味品（豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、蚝油、食用盐、白砂糖、芝麻中的一种或几种）、香辛料（辣椒、八角、花椒、洋葱、大蒜、白胡椒、生姜中的一种或几种）、添加或不添加其它食品原料（萝卜、板栗）及食品添加剂（山梨酸钾），经预处理、配制、加工、灭菌、包装制成的风味香菇酱。参根据《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》的规定、结合产品加工特性制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳羚锐好味道股份有限公司