



411011S-2019



南阳兆民食品有限公司企业标准

Q/NZM 0002S-2019

香菇酱

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

南阳兆民食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由南阳兆民食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：秦世品。

本标准自实施之日起代替 Q/NZM0001S-2016，备案号 410938S-2016。

H N

Q B

香菇酱

1 范围

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

本标准适用于以香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）为主要原料，添加辅料（大葱、芹菜、香菜、洋葱、大蒜、胡萝卜、干辣椒、鲜辣椒、鲜姜）经清洗、晾干、切丁，萝卜（清洗、切条、晒干）、豆腐干（切丁）、花生（炒制、打碎）、罗汉果（磨粉）、菜籽油或大豆油、蚝油、芝麻、食用盐、白砂糖、酿造酱油、食用醋、泡椒、豆瓣酱、番茄酱、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、香叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、山梨酸钾中的几种，经混合、炒酱、调配、灭菌、包装加工而成的香菇酱。

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 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.3 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.4 香菜应新鲜无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.7 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 鲜辣椒应符合 DB51/T 816 的规定。
- 2.1.9 鲜姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.11 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、香叶粉、小茴香粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 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	半固态均匀浓稠酱状	取适量试样于白色瓷盘中，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	具有香菇酱应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 20	GB 5009.44
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）， mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。		
*铅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 中的 MPN 计数法
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇（经清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸）为主要原料，添加辅料（大葱、芹菜、香菜、洋葱、大蒜、胡萝卜、干辣椒、鲜辣椒、鲜姜）经清洗、晾干、切丁，萝卜（清洗、切条、晒干）、豆腐干（切丁）、花生（炒制、打碎）、罗汉果（磨粉）、菜籽油或大豆油、蚝油、芝麻、食用盐、白砂糖、酿造酱油、食用醋、泡椒、豆瓣酱、番茄酱、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、香叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种）、山梨酸钾中的几种，经混合、炒酱、调配、灭菌、包装加工而成的香菇酱。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》有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》和DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳兆民食品有限公司