

Q/BZL

云南紫麟农业科技有限责任公司企业标准

Q/BZL 0005S—2022

香菇酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305⁰⁰⁴⁸S-2022
备案日期: 2022年12月21日

云南省食品安
备案号: 53
备案日期:

2022 - 12 - 21 发布

2022 - 12 - 26 实施

云南紫麟农业科技有限责任公司

发布

Q/BZL 0005S—2022

前 言

我公司生产的香菇酱是以新鲜香菇或干香菇为主要原料，经清洗、泡发（干香菇）、晾干、粉碎，添加豆瓣酱、食用盐、蒜泥、小米椒、辣椒面、食用植物油等辅料，混合、炒制、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南紫麟农业科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱怡然。

香菇酱

1 范围

本标准规定了香菇酱的技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜香菇或干香菇为主要原料，经清洗、泡发（干香菇）、晾干、粉碎，添加豆瓣酱、食用盐、蒜泥、小米椒、辣椒面、食用植物油等辅料，混合、炒制、冷却、包装等工艺加工制成的香菇酱。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料的要求

- 3.1.1 新鲜香菇或干香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。
- 3.1.2 小米辣椒、大蒜：应符合新鲜、无虫蛀、无霉变、无异味，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2761 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品辅料。

3.2 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	具有该品种固有的正常色泽。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味、无异味。	
组织形态	具有该产品正常的外形，含少量香辛料。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

1

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 70	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），%	≤ 20	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.299
过氧化脂（以脂肪酸计）%	≤ 0.25	GB 5009.22

3.4 污染物指标

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

- 3.5.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。
- 3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

- 3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于100个独立包装，总质量不得少于50kg，抽取不少于8个独立包装的样品（总质量不少于5kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司的质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求是。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该产品不合格，其余指标任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装图标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压，严禁抛掷。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内；离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 12 月 16 日至 2022 年 12 月 19 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022 年 12 月 19 日

朱怡然

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 19 日