# Q/CHG

# 楚雄宏桂绿色食品有限公司企业标准

Q/CHG 0010 S—2020

# 菌菇调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：5323 0065 S-2020
备案日期：2020年 11月 4日

2020－11－04发布　　2020－11－05实施

楚雄宏桂绿色食品有限公司　　发布

# 前　言

我公司生产的菌菇调味料是以食用菌为原料，经提取、浓缩、干燥、配与食用盐、粉碎、混合、制粒(或不制粒)、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由楚雄宏桂食品有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人:周平忠。

# 菌菇调味料

## 1 范围

本标准规定了菌菇调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用菌为原料，经提取、浓缩、干燥、配与食用盐、粉碎、混合、制粒(或不制粒)包装等工艺加工制成的非即食复合调味料。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 原料要求

3.1.1 食用菌:应无虫蛀、无霉变、无杂菌，并符合 GB 7096 的规定

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 其他辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用原料和辅料。

品安全企业
5323 S
年

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 色泽 | 微黄，灰白色至黄褐色。 | 取适量样品于洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。 |
| 组织形态 | 均匀颗粒状或均匀粉末状。 | |
| 滋味和气味 | 具有本品特有的香气和香味，无异味。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

### 3.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|---|---|---|---|
| 干燥失重，g/100g | ≤ | 5.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计)，g/100g | ≤ | 30.0 | GB 5009.44 |
| 总氮(以N计),% | ≥ | 1.0 | SB/T 10371 |
| 氨基酸态氮(以 N 计)，% | ≥ | 0.4 | GB 5009.39 |

### 3.4 污染物限量

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 污染物限量

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|---|---|---|---|
| 铅(以 Pb 计)，mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

### 3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

| 项 目 | | 指 标 | 检测方法 |
|---|---|---|---|
| 菌落总数，CFU/g | ≤ | 15000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群,MPN/100g | ≤ | 150 | GB 4789.3 |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) | | 按 GB 29921 的规定执行 | |

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取 12 个最小包装，样品总量不小于 2 kg，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官、净含量、干燥失重。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 当原辅料、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。
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时。

### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

示准备案章
月 日

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混防。

# 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》。

楚雄宏桂绿色食品有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 10 月 23 日

备案单位主要负责人（签字）

2020年 10月 23日