

Q/XLY

云南龙云大有实业有限公司企业标准

Q/XLY0006 S—2021

代替 Q/XLY 0006 S—2018

食用菌调味汁

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0028 S- 2021
备案日期: 2021 年 06 月 03 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2021 - 05 - 20 发布

2021 - 06 - 03 实施

云南龙云大有实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用菌调味汁是以食用菌为主要原料，经酶水解、过滤、添加食用盐、食用植物油、味精等辅料调配、熬煮、罐装、灭菌、冷却等工艺制成。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 2717《酱油卫生标准》及产品实际制定。

本标准代替 Q/XLY 0006 S—2018《食用菌调味汁》。

本标准由云南龙云大有实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘绍龙、胡子云、刘绍杨。

食用菌调味汁

1 范围

本标准规定了食用菌调味汁的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用菌为主要原料，经酶水解、过滤、添加食用盐、食用植物油、味精等辅料调配、熬煮、灌装、灭菌、冷却等工艺制成的食用菌调味汁。

2 规范性引用文件

并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 原辅料要求

3.1.1 鸡枞、松茸、松露、鸡油菌、羊肚菌、牛肝菌：应符合 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 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品特有的色泽。	打开包装，将适量内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品特有的气味和滋味，香气协调，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL $\geq$	0.35	GB 5009.235
食盐（以 NaCl 计），% $\geq$	10.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100mL $\leq$	1.5	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.17
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.15

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总群 / （CFU/mL）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 / （CFU /mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB29921 的规定执行				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定检验。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 液体复合调味料的规定。

3.7 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

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200袋（瓶），随机抽取12袋（瓶），样品总量分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品需经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氨基酸态氮、食盐、总酸、菌落总数、大肠菌群。

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规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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进行型式检验要求时。

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；其余指标若有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封装严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运；运输过程中不得日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品要贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；产品按不同品种分别离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。