

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案  
2113 0001 S-2018 号  
标准有效期截止至 年 月 日

# Q/PZX

## 盘锦振香食品有限公司企业标准

Q/PZX 0001S-2017

### 蘑菇酱

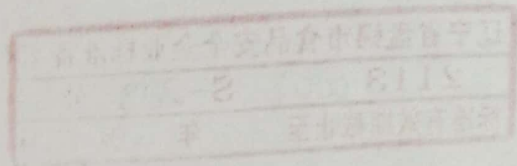
2017-12-20 发布

2018-01-20 实施

盘锦振香食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准食品安全指标依据 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、致病菌指标依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准；其他指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦振香食品有限公司提出并起草

本标准起草人：范振香

本标准属首次发布。





# 蘑菇酱

## 1 范围

本标准规定了蘑菇酱的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蘑菇、蒲笋、黄豆酱、水为主要原料，以酱油、白醋、食用盐、味精、料酒、白砂糖、香辛料为辅料，经原料清洗、粉碎、炒制、灌装、密封、杀菌、冷却后包装加工制成的蘑菇酱。

## 2 规范性引用文件

下列文件对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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB18186 酿造酱油

GB18187 酿造食醋

GB/T 24399 黄豆酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10416 调味料酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第125号 《食品标识管理规定》

## 3 要求





3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蘑菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 蒲笋：应符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.3 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.4 酿造酱油：应符合 GB18186 的规定
- 3.1.5 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定
- 3.1.8 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定
- 3.1.9 白砂糖：应符合 GB 317 的规定
- 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定

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	具有该品种应有的正常色泽	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味
滋、气味	具有该品种特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	粘稠度均匀的半固体	
杂质	无正常视力可见霉斑、外来异物	

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
水分/(g/100g)	≤ 65	GB5009.3
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥ 0.30	GB5009.235
氯化物(以氯计)/(g/100g)	≤ 3.0	GB/T 5009.40
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB5009.227
总酸(以乳酸计)/%	≤ 2.00	GB/T 5009.40
总砷(以 AS 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB5009.11
铅(以 pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg)	≤ 5.0	GB5009.22

3.4 微生物指标

表 3 大肠菌群

项目	a 采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup>样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行

表 4 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	a 采样方案及限量(若非指定,均以/25g 或/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	





沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注1: 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行。  
注2: n 为同一批次产品应采集的样品数;c 为最大允许超出 m 值得样品数;m 为致病菌指标可接受水平的限量值;M 为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后,方可入库使用。

### 4.2 组批与抽样

同一生产日期、同一班次、同一批投料、同一生产线、同一规格的产品为一批。采取随机抽样法,每批随机抽取一定数量的样品,分成两份,一份检验,一份留样备检。抽样数量应满足检验和备检需要。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司检验部门按本标准规定的方法检验合格,出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为标准中的感官、食盐、水分、氨基酸态氮、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- 产品定型投产时;
- 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.5 判定规则



产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定；包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

### 5.2 包装

内包装材料采用玻璃容器，应符合GB 19778的规定。外包装为瓦楞纸板箱，应符合GB/T 6543规定。包装应牢固、严密。

### 5.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生，产品运输过程中不得暴晒、雨淋，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

### 5.4 贮存

产品应贮存在常温、清洁、干燥、阴凉处，不应与有毒、有害、有污染的物质同库贮存。产品应在离地 10cm 以上、离墙 30cm 以上存放。

在上述贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

