

Q/JRSW

贵州省食品安全企业标准

Q/JRSW 0002S-2020

菌(菇)酱

2020-9-5 发布

2020-9-8 实施

贵州剑荣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由贵州剑荣生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：贵州剑荣生物科技有限公司。

本标准起草人：吴凯仪、杨坤、管春成、龙峥荣。

菌（菇）酱

1 范围

本标准规定了菌（菇）酱的要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于贵州剑荣生物科技有限公司以食用菌、菜籽油、新鲜辣椒（或干辣椒或发酵辣椒）、大麦酱为主要原料，以生姜、大蒜、食用盐、香辛料等为辅料，添加（或不添加）生蚝、草虾、黄精、薄荷等调味料，经原料处理、炒制、包装等工序加工而成的即食菌（菇）酱。

2 规范性引用文件

下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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 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
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10967 红辣椒干流通规范
- DBS 52/012 食品安全地方标准 贵州发酵辣椒制品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质检总局75号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 菜籽油

应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 食用菌

应符合 GB 7096 的规定。

3.1.3 干辣椒

应符合 SB/T 10967 的规定。

3.1.4 发酵辣椒

应符合 DBS52/012 规定。

3.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 规定。

3.1.6 大麦酱

应符合 GB 2718 的规定。

3.1.7 香辛料

应符合 GB/T15691 规定。

3.1.8 新鲜辣椒

应新鲜、无霉烂、无虫蛀、无杂物。

3.1.9 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。不得使用 and 添加其他不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	检验方法
色 泽	应具有本品应有的色泽	取适量样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、状态和杂质，在室温下嗅其气味，品尝滋味
状 态	呈半固态	
滋 气 味	应具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤45.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计) /g/100g	≤15.0	GB 5009.44 第三法
酸价(以脂肪计)(KOH) /mg/g	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) /g/100g	≤0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计) /mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计) /mg/kg	≤0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /CFU/g	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
注：a 样品的采样及处理按GB4789.1； b 添加发酵辣椒和发酵酱的产品不检测。					

3.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定。

3.6 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准及有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以每次投料、同一班次生产且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 个包装样品（不少于 1000g），其中 6 个包装样品作理化卫生指标检验，另 4 包装作备检样品。

4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。出厂检验项目包括感官、净含量、水分、氯化钠、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目应包括本标准 3.2~3.5 的所有要求。型式检验应每半年进行一次，凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a、连续停产 3 个月后恢复生产时；
- b、原料产地发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c、出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d、国家质量监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定

4.5.1 出厂检验项目或型式检验项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。

4.5.2 当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时不得进行复验。

5 包装、标志、运输、贮存

5.1 包装

产品应采用符合国家卫生规定的包装材料进行袋包装，包装封口应严密，不得泄漏。

5.2 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.3 运输

在产品运输过程中，防止日晒雨淋，不得与有毒有害有异味的物品混合装运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮存。仓储时应离地离墙适当距离，严防受潮。

5.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期 12 个月。
