

# 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /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。仓贮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。

---