

Q/ZSSY

贵州省食品安全企业标准

Q/ZSSY 0001S-2022

香菇酱

2022-01-08 发布

2022-01-08 实施

贵州众昇实业有限责任公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由贵州众昇实业有限责任公司提出。

本文件起草单位：贵州众昇实业有限责任公司。

本文件主要起草人：杨攀。

本文件为首次发布。

香菇酱

1 范围

本文件规定了香菇酱的要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以香菇、食用植物油（大豆油、菜籽油）、辣椒为主要原料，以猪肉、姜、蒜、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、香辛料、芝麻、花生、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料的部分或全部为辅料，经原料预处理、调配、炒制、灌装、包装等工序加工而成的即食香菇酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 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

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 10371 鸡精调味料

SB/T 10967 红辣椒干流通规范

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 猪肉

应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 香菇

应符合 GB 7096 的规定。

3.1.4 辣椒

应符合 SB/T 10967 的规定。

3.1.5 豆瓣酱、甜面酱

应符合 GB 2718 的规定。

3.1.6 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.7 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.8 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.9 味精

应符合 GB 2720 的规定。

3.1.10 鸡精

应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.11 豆豉

应符合 GB 2712 的规定。

3.1.12 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.13 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	
滋味气味	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	≤70.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤30.0	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	1	100	10000	GB 4789.10第二法
注: a 样品的采样及处理按GB4789.1; b 添加发酵酱、豆豉的产品不检测。					

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 3.2~3.6 的所有要求。型式检验应每年进行一次，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 标志标签、包装、运输、贮存

5.1 标志标签

产品包装物上应有明显标志并符合 GB/T 191 的规定。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 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。

5.3 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、清洁卫生的专用库房，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮存。仓贮时应堆放在垫板上，中间留出通道，且离地、离墙适当距离，按品种堆放整齐，先进先出。