

ICS 67.040

CCS X 20

T/SZZL

随州市质量协会团体标准

T/SZZL 002—2021

香菇酱

mushroom sauce

2021 - 02 - 09 发布

2021 - 03 - 09 实施

随州市质量协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 要求	2
5 试验方法	4
6 检验规则	4
7 标签、包装、运输和贮存、保质期	5

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。

本文件由随州市质量协会提出。

本文件由随州市质量协会归口。

本文件起草单位：湖北省标准化与质量研究院、随州市质量协会、品源（随州）现代农业发展有限公司、湖北裕国菇业股份有限公司、湖北省香菇产业技术研究院、湖北神农生态食品股份有限公司、湖北原木童农业科技有限公司、湖北鹏来生物科技有限公司、湖北山之珍科技有限公司、湖北麒宝泉农业科技有限公司。

本文件主要起草人：黄荣、但倩誉、赵伟、陶小迪、马洪飞、李新伟、崔建军、杨光、苏小芹、郝虔诚、李银盛。

香菇酱

1 范围

本文件规定了香菇酱的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和贮存、保质期。

本文件适用于香菇酱的生产、检验和流通。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 2761 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 38581 香菇

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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[2005]第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香菇酱 mushroom sauce

以香菇为主要原料，添加其他食品辅料及食品添加剂，经预处理、调配、烹制、包装而成的香菇酱。

4 要求

4.1 基本要求

不得使用国家禁止的非食品原料；不得超范围、超量使用食品添加剂，食品添加剂质量应符合相应的质量标准要求和有关规定，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。食品中兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。

4.2.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.2.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.2.5 其他辅料：应符合相关国家标准及其他规定。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有该品种应有色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅
性状	半固态，酱状，无霉变
杂质	无正常视力可见外来异物

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100g) ≤	85.0
食用盐 (以氯化钠计) / (g/100g) ≤	17.0
酸价 (KOH) ^a / (mg/g) ≤	5
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25
a、b 仅限添加了植物油的产品。	

4.5 卫生指标

4.5.1 污染物和真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表3 污染物和真菌毒素限量

项目	指标
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.9
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) ≤	0.1
镉 (以Cd计) / (mg/kg) ≤	0.5
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0

4.5.2 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	1000
沙门氏菌/ (25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	10000
注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标检验

随机抽取样品，取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、状态、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 食用盐：按 GB 5009.44 规定的方法检验。

5.2.3 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。

5.2.4 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.3 卫生指标检验

5.3.1 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.3.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.3.3 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法检验。

5.3.4 镉：按 GB 5009.15 规定的方法检验。

5.3.5 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法检验。

5.3.6 大肠菌群：按 GB 4789.3 的规定执行。

5.3.7 致病菌：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一天生产的同一品种为一个批次，每批产品随机抽样。罐装产品不少于12罐（瓶），袋装产品不少于6袋。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取。

6.2 出厂检验

产品需经工厂质量检验部门检验，检验合格附产品合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官指标、水分、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群和净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目为本文件4.3~4.5规定的全部项目，型式检验每半年进行一次，如有下列情况之一时，进行型式检验：

- a) 配方、工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上，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) 国家市场监督管理总局提出要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

6.4 判定规则

产品经检验，检验结果符合本文件的，则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本文件规定时，允许从同批产品中加倍复检，复检结果如仍不合格的，则判定该产品为不合格品。对不合格项目进行检验，以复检结果为准。微生物指标不合格不得复检。

7 标签、包装、运输和贮存、保质期

7.1 标志、标签

标签应符合GB 7718、GB 28050及相关法律法规的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，并应符合相关的国家食品安全标准及有关规定。包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生；产品在运输过程中应防止雨淋、防潮、防暴晒、防压，且不应与有毒有害、有异味、易污染或影响产品质量的物品混装、混运；装卸时应轻搬轻放、不得抛扔。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、无虫鼠害的库房中，避免阳光直射。产品之间应留有一定间隙，隔墙离地；不应与有毒有害、有异味、易挥发、易污染的物品混贮。

7.5 保质期

在符合本文件的要求下，应不大于18个月。
