

Q/CGJ

云南采菇记农业科技有限责任公司企业标准

Q/CGJ 0003 S—2023

代替 Q/CGJ 0003 S-2022

半固态调味料

2023 - 07 - 24 发布

2023 - 07 - 27 实施

云南采菇记农业科技有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的半固态调味料是以可食用的食用菌为原料，配以（或不配以）白砂糖、食盐、食用植物油、味精、香辛料等辅料，经干燥、粉碎、熟制、调味、胶磨、杀菌、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 20293-2006 《油辣椒》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准代替 Q/CGJ 0003 S-2022 《半固态调味料（食用菌）》。

本标准由云南采菇记农业科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙杰、余昌永。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于是以食用菌为原料，配以（或不配以）白砂糖、食盐、食用植物油、味精、香辛料等辅料，经干燥、粉碎、熟制、调味、胶磨、杀菌、包装等工艺制成的半固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 产品分类

3.1 根据灭菌工艺的不同产品分类：罐头工艺产品、非罐头工艺产品。

3.2 根据原辅料使用的不同产品分类：半固态调味料（单一型食用菌）和半固态调味料（混合型食用菌）。

3.2.1 半固态调味料（单一型食用菌）：是指以松茸菌、牛肝菌、羊肚菌、黑牛肝菌、鸡油菌、松露、虎掌菌、黑虎掌菌、鸡枞菌、人工菌中、香菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、榆黄菇、茶薪菇、其他可食用菌一种为主要原料，配以（或不配以）白砂糖、食盐、食用植物油、味精、香辛料等辅料，经干燥、粉碎、熟制、恒温发酵、调味、胶磨、杀菌、包装等工艺制成的半固态调味料。

3.2.2 半固态调味料（混合型食用菌）：是指以松茸菌、牛肝菌、羊肚菌、黑牛肝菌、鸡油菌、松露、虎掌菌、黑虎掌菌、鸡枞菌、人工菌中、香菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、榆黄菇、茶薪菇、牛肝菌等其他可食用菌两种或两种以上为主要原料，配以（或不配以）白砂糖、食盐、食用植物油、味精、香辛料等辅料，经干燥、粉碎、熟制、恒温发酵、调味、胶磨、杀菌、包装等工艺制成的半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牛肝菌、羊肚菌、黑牛肝菌、鸡油菌、松露、虎掌菌、黑虎掌菌、鸡枞、人工菌中、香菇、茶树菇、杏鲍菇、真姬菇、榆黄菇、茶薪菇等其他可食用菌：应符合 GB 7096 的规定，不得混入其他非食用菌。

4.1.2 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有相应产品应有色泽。	取适量样品于洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的香气和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化脂(以脂肪计)(KOH), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	0.24 (双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品)	GB 5009.12
	0.8 (牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品)	
	0.8 (木耳及其制品、银耳及其制品)(以干重计)	
	0.4 (食用菌及其制品)	

4.5 微生物指标

- 4.5.1 以罐头加工工艺生产的半固态调味料应符合 GB 4789.26 商业无菌的规定。
- 4.5.2 以非罐头加工工艺生产的半固态调味料应符合 GB 19295 的规定。
- 4.5.3 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年7月17日至2023年7月26日企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

：)

