

ICS 67.220.10  
X 66  
备案号:25130—2008



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10484—2008

## 菇 精 调 味 料

Edible mushroom essence seasoning

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产品分类 .....	1
5 要求 .....	1
6 检验方法 .....	2
7 检验规则 .....	4
8 标签、包装、运输和贮存 .....	4

## 前　　言

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：大山合集团有限公司、上海太太乐食品有限公司、东莞雀巢有限公司。

本标准主要起草人：毛传福、李玉峰、荣耀中、余兆好、邸雪枫、赵缨。

## 菇精调味料

### 1 范围

本标准规定了菇精调味料的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章所指的菇精调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB 5461 食用盐

GB 7096 食用菌卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8967—2007 谷氨酸钠(味精)

SB/T 10371—2003 鸡精调味料

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标准。

#### 3.1

**菇精调味料 edible mushroom essence seasoning**

以食用菌的粉末或食用菌浓缩抽提物、增味剂、食用盐及其他辅料为原料，添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂经混合等工序加工而成，具有食用菌鲜味和香味的复合调味料。

### 4 产品分类

按理化指标分为两类：增鲜型菇精调味料和增味型菇精调味料。

### 5 要求

#### 5.1 主要原料和辅料

5.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

5.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

5.1.3 食品添加剂:食品添加剂的品种和限量应符合 GB 2760 的规定,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

## 5.2 感官特性

5.2.1 色泽:具有原、辅料混合加工后特有的色泽。

5.2.2 香气:菇香纯正,无不良气味。

5.2.3 滋味:具有菇的鲜香滋味,口感和顺,无不良滋味。

5.2.4 形态:可分为粉状、颗粒状或块状。

## 5.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
	增鲜型	增味型
氨基酸态氮/(g/100 g) ≥	3.0	1.4
呈味核苷酸二钠/(g/100 g) ≥	1.6	1.0
总氮(以 N 计)/(g/100 g) ≥	3.6	2.0
干燥失重/(g/100 g) ≤		5.0
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g) ≤		40

## 5.4 卫生指标

卫生指标应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1
菌落总(CFU/g) ≤	15 000
大肠菌(MPN/100 g) ≤	150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 5.5 净含量负偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官特性

6.1.1 色泽与形态:取样品 5 g,放置在白色滤纸上或玻璃器皿内,进行目测。

6.1.2 香气:配制 1% 的菇精调味料溶液,嗅其气味。

6.1.3 滋味:配制 1% 的菇精调味料溶液,取少许样品溶液放入口内,仔细品尝。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 氨基酸态氮

##### 6.2.1.1 原理

利用氨基酸的两性作用,加入甲醛以固定氨基的碱性,使羧基显示出酸性,用氢氧化钠标准溶液滴定后定量,以酸度计测定终点。



### 6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 测定。

### 6.3.3 菌落总数

按 GB/T 4789.2 测定。

### 6.3.4 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 测定。

### 6.3.5 致病菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 测定。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定检测。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官特性，理化指标中的氨基酸态氮、干燥失重、氯化物，卫生指标中的菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 型式检验

型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 7.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

### 7.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 包(罐)，分别做感官特性、理化、卫生检验，留样。

### 7.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

## 8 标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定，产品名称可标注：产品所使用食用菌原料的名称 + “精”/“粉”+“调味料”，如“蘑菇精调味料”、“香菇粉调味料”、“松茸精调味料”等，并按第 4 章标示产品类型。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害、有污染的物品混运。

### 8.4 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内，避免太阳暴晒。