

ICS 号
中国标准文献分类号
备案号

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ××××—20××

代替 SB/T 10484—2008

菇精调味料

Edible mushroom essence seasoning

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

XXXXXXXXXXXX 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。

本文件代替 SB/T 10484-2008《菇精调味料》，与 SB/T 10484-2008 相比主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了主要原料和辅料；
- 修改了检验方法；
- 修改了检验规则；
- 修改了标签、包装、运输和贮存。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10484-2008

菇精调味料

1 范围

本文件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。

本文件适用于菇精调味料的生产与销售。

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 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 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 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/T 8967-2007 谷氨酸钠（味精）

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

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

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

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菇精调味料 edible mushroom essence seasoning

以食用菌和/或食用菌制品、食用盐、白砂糖、味精等为原料，添加或不添加香辛料等其他辅料，添加或不添加食品添加剂和/或食品用香精香料，经粉碎、混合和/或制粒等工序加工而成的，具有食用菌鲜味和香味的固态复合调味料。

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。

4.1 增鲜型菇精调味料

以食用菌特有风味为基味，菌菇风味和鲜味相结合，具有较强鲜味的菇精调味料。

4.2 增味型菇精调味料

以食用菌特有风味为主味，菌菇风味和鲜味相结合，具有柔和菇味的菇精调味料。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料要求

- 5.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.3 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 5.1.6 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。
- 5.1.7 其他原料和辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	增鲜型	增味型
滋味、气味	具有菌菇特有风味，口感饱满，鲜味突出，无不良异味。	具有菌菇特有风味，口感柔和，无不良异味。
色泽	类白色至淡黄色。	
形态	颗粒状或粉状。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	
	增鲜型	增味型
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100g）	≥ 3.0	1.4
呈味核苷酸二钠/（g/100g）	≥ 1.6	1.0
总氮（以 N 计）/（g/100g）	≥ 3.6	2.0
干燥失重/（g/100g）	≤ 5.0	
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 40.0	

5.4 指示菌限量

指示菌限量应符合表 3 的要求。

表 3 指示菌限量

项目	指标
菌落总数/（CFU/g）	≤ 15 000
大肠菌群（MPN/100g）	≤ 150

5.5 食品安全指标

应符合 GB 31644 的规定。

5.6 净含量

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 感官要求

6.1.1 色泽、形态、杂质：取适量样品，放置在白色滤纸或白色瓷盘或玻璃器皿内，在光线充足条件下目测观察。

6.1.2 滋味、气味：配制成 1.2% 的样品溶液，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 氨基酸态氮

称取试样 3.0g~4.0g，按 GB 5009.235 中 第一法 酸度计法测定。其中，加入甲醛溶液后，用氢氧化钠标准滴定溶液滴定至 pH 为 9.6。

6.2.2 呈味核苷酸二钠

6.2.2.1 原理

5'-呈味核苷酸二钠在波长 250nm 处有最大吸收，测定其吸光度，根据摩尔吸光系数求得其含量。

6.2.2.2 试剂和溶液

0.01mol/L 盐酸溶液：量取 0.9ml 的盐酸，稀释至 1000ml。

6.2.2.3 仪器

紫外分光光度计 波长 200~400nm。

分析天平：感量 0.1mg。

6.2.2.4 分析步骤

准确称取均匀的样品 2g~4g，用 5ml~30 ml 的 0.01mol/L 的盐酸溶液溶解后，用 0.01mol/L 的盐酸溶液定容于 100mL 的容量瓶中，混匀，过滤，弃去初滤液，吸取滤液 5.00mL 于 100mL 的容量瓶，用 0.01mol/L 的盐酸溶液定容，混匀，此溶液即为测试液。

将测试液注入 1cm 的石英比色皿中，以 0.01mol/L 的盐酸溶液作空白，测其在波长 250nm 下的吸光度。

6.2.2.5 计算

5'-呈味核苷酸二钠含量应按式（2）计算：

$$X_2 = \frac{A \times 530 \times 2000}{m_2 \times 11950 \times 1000} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X_2 ——样品中 5'-呈味核苷酸二钠的含量（含 7.25 分子结晶水），单位为克每百克（g/100g）；

A ——样品在波长 250nm 处的吸光度；

530 ——含 7.25 分子结晶水 5'-呈味核苷酸二钠的平均分子量；

2000 ——样品的稀释倍数；

m_2 ——样品质量，单位为克（g）；

11950 ——5'-呈味核苷酸二钠的平均摩尔吸光系数。

计算结果保留三位有效数字。

6.2.2.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 8%。

6.2.3 总氮

按 GB 5009.5 中第一法 凯氏定氮法 测定，氮转换系数为 6.25。

6.2.4 干燥失重

按 GB 5009.3 中第一法 直接干燥法测定。

6.2.5 氯化物

按 GB 5009.44 测定，试样经制备后应移取 2.00ml 进行测定。

6.2.6 菌落总数

按 GB 4789.2 测定。

6.2.7 大肠菌群

按 GB 4789.3-2003 测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别进行检验和留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格后方可出厂。。

7.3.1.2 出厂检验项目包括：感官特性，理化指标中的氨基酸态氮、干燥失重、氯化物，微生物限量中的菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。

7.3.2.1 型式检验每年一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，提出仲裁时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.4.2 型式检验判定规则

型式检验时，从出厂检验合格的任意规格的产品中抽取进行检验。

型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

8 标签、标志

8.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等相关规定。

8.2 产品名称可标注：产品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。

9 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

10 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。

11 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免太阳暴晒。
