

团 体 标 准

T/CIET XXXX—2024

松茸调味料

Matsutake seasoning

征求意见稿

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 2

5 要求 2

6 检测方法 3

7 检验规则 4

8 标签、包装、贮存和运输 5

附录 A（规范性） 玉米酱粉技术要求..... 6

参考文献 7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由杭州松鲜鲜自然调味品有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

松茸调味料

1 范围

本文件规定了松茸调味料的术语和定义、分类、要求、检测方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于松茸调味料。

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 1353 玉米
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 11761 芝麻
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB/T 23596 海苔
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GH/T 1360 苹果粉
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
SB/T 10371—2003 鸡精调味料
Q/YPSW 0006S 玉米酱粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

松茸调味料 matsutake seasoning

以食用盐、玉米酱粉、菌菇粉（松茸、香菇、草菇、杏鲍菇）、苹果粉、胡萝卜、海苔、酵母抽提物、脱水高丽菜、罗汉果粉、芝麻为原料，添加或不添加其他辅料，经混合、造粒、过筛、包装制成的固态复合调味料。

4 分类

- 4.1 按照产品作用不同分为：增鲜型松茸调味料和增味型松茸调味料。
4.2 按照食用方法不同分为：即食型松茸调味料和非即食型松茸调味料。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
5.1.2 玉米酱粉应符合 Q/YPSW 0006S（见附录 A）的规定。
5.1.3 菌菇粉应符合 GB 7096 的规定。
5.1.4 苹果粉应符合 GH/T 1360 的规定。
5.1.5 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
5.1.6 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
5.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
5.1.8 脱水高丽菜应符合 NY/T 960 的规定。
5.1.9 罗汉果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
5.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
5.1.11 其他辅料应符合相应食品安全国家标准或行业标准的规定。

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
色泽	具有原辅料混合加工后应有的色泽
滋味、气味	具有菇的鲜香滋味，口感和顺，无不良滋味，菇香纯正，无不良异味
状态	粉末状或颗粒状，无正常视力可见外来异物

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	增鲜型	增味型
氨基酸态氮/（g/100g） ≥	3.0	1.4
总氮（以 N 计）/（g/100g） ≥	3.6	2.0
水分/（g/100g） ≤	5.0	
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤	40	

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，见表 3。

表3 污染物限量

项目	限量
铅（以 Pb 计）（mg/kg） ≤	1.0
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.1

5.5 微生物限量

5.5.1 即食型松茸调味料微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000
菌落总数/（CFU/g） ≤	15 000			
大肠菌群/（CFU/g） ≤	150			

5.5.2 非即食型松茸调味料微生物限量还应符合表 5 的规定。

表5 微生物限量

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

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检测方法

6.1 感官检测

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察产品的色泽和状态，嗅其气味，温开水漱口后，尝其滋味。

6.2 理化检测

6.2.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法进行检测。

6.2.2 总氮

按SB/T 10371—2003中5.2.5规定的方法进行检测

6.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法进行检测。

6.2.4 氯化物

按GB 5009.44规定的方法进行检测。

6.3 污染物检测

6.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法进行检测。

6.3.2 无机砷

按GB 5009.11规定的方法进行检测。

6.4 微生物检测

6.4.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行检测。

6.4.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法进行检测。

6.4.3 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行检测。

6.4.4 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法进行检测。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检测。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 组批和抽样

7.2.1 组批

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一个批次。

7.2.2 抽样

产品按批抽样，随机抽取样品，抽样量不少于2倍全检量。型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业质量检验部门按本文件规定的方法检验合格，并出具合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官、氨基酸态氮、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群以及净含量。

7.4 型式检验

型式检验项目为第5章除5.1和5.6以外的全部项目，正常生产时，每年应进行一次，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原材料或关键工艺有较大变化时；
- c) 更换设备或停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

7.5.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

7.5.3 除微生物指标以外的其他检验项目有1项或1项以上不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有项目不符合本文件要求时，则判该批次产品为不合格。

8 标签、包装、贮存和运输

8.1 标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；外包装材料应符合GB/T 6543的规定。内、外包装均应完整、清洁、牢固、不破裂。

8.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

附 录 A
(规范性)
玉米酱粉技术要求

A.1 生产工艺

以玉米、食用盐为主要原料，经专用菌种发酵、灭活、过滤、纯化、干燥工艺制成的具有增鲜、增香作用的玉米酱粉。

A.2 原料要求

- A.2.1 玉米应符合GB 1353的规定。
A.2.2 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
A.2.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

A.3 感官要求

淡黄色至深棕色粉状产品，具有特殊鲜味，无异味，无可见机械杂质（无异物，无霉变等）。

A.4 理化指标

应符合表A.1的规定。

表A.1 理化指标

项目	指标
谷氨酸钠/%	≥ 55.0~65.0
氯化钠（以NaCl计）/%	≤ 6.0
氨基酸态氮（以N计）/%	≥ 4.0
总氮（以N计）/%	≥ 4.8
水分/%	≤ 6.0

A.5 卫生指标

应符合表A.2的规定。

表A.2 卫生指标

项目	指标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
菌落总数/（CFU/g）	≤ 10000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30
沙门氏菌/25g	不得检出
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出

参 考 文 献

- [1] GB 31644—2018 食品安全国家标准 复合调味料
 - [2] SB/T 10484—2008 菇精调味料
 - [3] Q/YPSW 0006S—2022 玉米酱粉
 - [4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）
-