

团 体 标 准

T/CCIAS 00*—20**

松茸鲜调味料

Matsutake XIAN seasoning

(征求意见稿)

20**—**—** 发布

20**—**—** 实施

中国调味品协会 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：

本文件为首次发布。

征求意见稿

松茸鲜调味料

1 范围

本文件规定了松茸鲜调味料生产过程中的术语定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于松茸鲜调味料的生产、检验和销售。

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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44-2016 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23188 松茸

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 预包装食品中致病菌限量

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（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

松茸鲜调味料 Matsutake XIAN seasoning

以鲜（冻）松茸或干松茸为原料，添加食用盐等辅料，添加或不添加食品添加剂，经加工而制成的具有松茸风味的固体调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 松茸和干松茸：应符合 GB 7096 和 GB/T 23188 等相关标准的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官特性

感官特性应符合表1的规定。

表1 感官特性

项目	要求
色泽	米黄色至土黄色。
香气	具有松茸的香气，香气醇正。
滋味	具有松茸的滋味，咸鲜适中。
形态	呈颗粒状，少许粉末，无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
干燥失重, g/100g	≤5.0
氯化物 (以NaCl计), g/100g	≤45.0
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥0.5
总氮 (以N计), g/100g	≥1.0
其他氮 ^a (以N计), g/100g	≥0.5
钠氯离子比 (Na ⁺ :Cl ⁻)	≤0.75
注: ^a 其他氮应主要来源于松茸、其他食用菌及其制品。	

4.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 29921 和表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^b 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	0	1.0×10 ¹	-
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
注: ^b 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 食品添加剂要求

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定, 质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

7 试验方法

7.1 感官特性

7.1.1 色泽和形态: 取混合均匀的适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光线或标准照明体 D65 下, 观察其色泽和状态。

7.1.2 香气和滋味: 配制 1.2%的松茸鲜调味料溶液, 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 干燥失重

按GB 5009.3-2016中第一法直接干燥法测定，试样置于103℃±2℃干燥箱中，干燥5h后，称量计算。

7.2.2 氯化物

按GB 5009.44-2016测定。试样制备后应移取2.00mL进行测定。计算公式中与1.00mL硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO₃)=1.000mol/L]相当的氯化钠的质量为0.05844克(g)。

7.2.3 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。

7.2.4 总氮

按GB 5009.5-2016中第一法凯氏定氮法测定。

7.2.5 其他氮

按以下方法计算其他氮含量：

其他氮%=总氮%-氨基酸态氮%

7.2.6 钠氯离子比

钠离子按GB 5009.268第一法测定，氯离子按GB 5009.44测定。

计算公式：

$$X = \frac{Na^+}{Cl^-}$$

X ——钠氯离子比；

Na⁺ ——钠离子含量；

Cl⁻ ——氯离子含量。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2测定。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3测定。

7.4 净含量

按 JJF 1070 测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一天生产的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

从每批产品中随机抽取 6 件样品，总量不少于 300 克，分别用于检验和留样。当样品总量不足用于检验或留样时，应按需加取。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品在出厂前按本文件规定检验合格后方可出厂或销售。

8.3.2 出厂检验项目包括：感官特性、干燥失重、氯化物、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次，有下列情况时，也应进行型式检验：

- 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，需要仲裁时。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品。

8.5.2 型式检验判定规则

8.5.2.1 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。

8.5.2.2 型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等相关规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

9.3 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。

9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免太阳暴晒，不得与有毒、有害、有污染的物品混合贮存。
