



412392S-2017



濮阳市豆遇豆制品有限公司企业标准

Q/PDD 0001S-2017

豆酱制品

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

濮阳市豆遇豆制品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳市豆遇豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王英杰。

H N

Q B

豆酱制品

1 范围

本标准规定了豆酱制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆为主要原料，辅以复合调味料（花椒、八角、小茴香、丁香、肉桂，经挑选、粉碎、过筛）、味精、食用盐、白砂糖、花生仁、葵花籽仁、芝麻、大豆油、棕榈油、辣椒粉，大豆经前处理（挑选、粉碎或不粉碎、清洗、浸泡）、蒸煮、自然发酵为原料酱（半成品），原料酱经烘干或不烘干、油炸或不油炸、配料、成型或不成型、烘干或不烘干、油炸或不油炸、冷却、包装加工而成的豆酱制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 复合调味料（花椒、八角、小茴香、丁香、肉桂）应符合 DBS 41/001 的要求。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.2 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	检验方法
-----	-----	------

性 状	颗粒状（酱豆）	取样品 1 袋，置于洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	固态，圆饼状（豆酱饼）	
色 泽	褐黄色至黑褐色	
气、滋味	具有该产品特有的气味，味咸，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计）, g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
酸价（以脂肪计）, KOH, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价（以脂肪计）, meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于国标 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

即食性酱豆和即食性熟制豆酱饼的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

真菌霉素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食性产品）、大肠菌群（仅适用于即食性产品）的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

豆酱制品适用于以大豆为主要原料，辅以复合调味料（花椒、八角、小茴香、丁香、肉桂，经挑选、粉碎、过筛）、味精、食用盐、白砂糖、花生仁、葵花籽仁、芝麻、大豆油、棕榈油、辣椒粉，大豆经前处理（挑选、粉碎或不粉碎、清洗、浸泡）、蒸煮、自然发酵为原料酱（半成品），原料酱经烘干或不烘干、油炸或不油炸、配料、成型或不成型、烘干或不烘干、油炸或不油炸、冷却、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的相关规定，参照GB 16565《油炸小食品卫生标准》和NY/T 900《绿色食品 发酵调味品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了豆酱制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳市豆遇豆制品有限公司

2017年09月05日

QB