



411627S-2017



河南振翼调味股份有限公司企业标准

Q/HZT 0001S-2017

豆瓣酱

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

河南振翼调味股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按照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。

本标准由河南振翼调味股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周东风、张晓萍、周培伟、王广江。

H N

Q B

豆瓣酱

1 范围

本标准规定了豆瓣酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以蚕豆为原料，经筛选、清洗、浸泡、辅以小麦粉、接种、制曲、发酵、加入辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾搅拌均匀、高温灭菌、灌装而成的豆瓣酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 蚕豆应符合GB/T 10459的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的要求
- 2.1.3 辣椒酱应符合NY 5229的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T5461和GB2721 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 八角应符合GB 7652的规定。
- 2.1.7 花椒应符合SB/T 10040的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合GB 1535和GB2716的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.13 味精应符合GB/T 8967和GB 2720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	检测方法
----	----	------

性状	浓稠状酱体，可见豆瓣粒及辣椒片	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净的烧杯中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色泽	红褐色或褐色	
气味	具有酱脂香，无异味	
滋味	味辣，咸甜适口，无酸、苦、涩、及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检测方法
水分, %	≤	75 GB 5009. 3
氯化钠 (以 NaCl 计), %	≤	25.0 GB 5009. 44
总酸 (以乳酸计), %	≤	2.0 GB/T 5009. 39
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.3 GB/T 5009. 40
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 GB 5009. 227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0 GB 5009. 22
总砷 (As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009. 11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009. 12
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009. 28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.25 GB 5009. 28
注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762;		
相同防腐剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1.		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789. 10 第二法
a采样方案按GB 4789. 1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表JJF1070的规定。

2.6 生产过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合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。

H N

Q B

编制说明

豆瓣酱是以蚕豆为原料，经筛选、清洗、浸泡、辅以小麦粉、接种、制曲、发酵、加入辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾搅拌均匀、高温灭菌、灌装而成的豆瓣酱。

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》的有关规定，参照 GB/T 24399《黄豆酱》、GB/T20560《地理标志产品 郫县豆瓣》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。

其内容规定了豆瓣酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和储存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南振翼调味股份有限公司

2017年06月21日

Q B