



411858S-2017



河南都福农业科技有限公司企业标准

Q/HDN 0001S-2017

---

# 豆渣酱

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

---

河南都福农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南都福农业科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人:孙中兴、赵庭、肖占国。北京百福来客餐饮管理有限公司，给予技术指导和支持。

H N

Q B

# 豆渣酱

## 1 范围

本标准规定了豆渣酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以黄豆渣（大豆经挑选、浸泡、磨浆、过滤）为主要原料，添加大豆油、小麦粉（炒制）、干香菇（经清洗、浸泡、切丁）或花生仁，葱、姜、蒜（经清洗、切丁）、川椒、辣椒、花椒、八角、荜拨、肉桂、丁香、白芷、山奈、草果、小茴香中的几种经炒制、过滤，辅以食用盐、味精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾，经调配、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的豆渣酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 荜拨、肉桂、丁香、白芷、山奈、草果、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

2.1.2 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.3 花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.10 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.11 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.12 川椒、花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.14 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	试验方法
性状	半固态	从样品中取出 1 瓶，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，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品特有的色泽	
气味和滋味	具有该产品特有的气味和特有的甜咸滋味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

### 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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44

酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中 MPN 计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1;					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆渣（大豆经挑选、浸泡、磨浆、过滤）为主要原料，添加大豆油、小麦粉（炒制）、干香菇（经清洗、浸泡、切丁）或花生仁，葱、姜、蒜（经清洗、切丁）、川椒、辣椒、花椒、八角、荜拨、肉桂、丁香、白芷、山奈、草果、小茴香中的几种经炒制、过滤，辅以食用盐、味精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾，经调配、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的豆渣酱。

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》有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南都福农业科技有限公司  
2017年07月17日

Q B