



411935S-2017



新乡市平川酱菜厂企业标准

Q/XPJ 0004S-2017

复合香辣豆瓣酱

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

新乡市平川酱菜厂 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。

本标准由新乡市平川酱菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：边爱菊。

H N

Q B

复合香辣豆瓣酱

1 范围

本标准规定了复合香辣豆瓣酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蚕豆（经筛选、清洗、浸泡、蒸煮）、辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾为原料，经搅拌、紫外线灭菌、灌装而成的非即食复合香辣豆瓣酱

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 蚕豆应符合GB/T 10459的规定。
- 2.1.2 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.4 花椒应符合SB/T 10040的规定。
- 2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 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	检验方法
性 状	酱状、允许固液分层	从样品中取出100g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 17.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该项指标严于国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 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。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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; 型式检验按国家有关规定。

编制说明

复合香辣豆瓣酱是以蚕豆（经筛选、清洗、浸泡、蒸煮）、辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、山梨酸钾为原料，经搅拌、紫外线灭菌、灌装而成的非即食复合香辣豆瓣酱。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DBS41/ 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国家标准GB 2762的规定。

新乡市平川酱菜厂

2017年07月25日