



412260S-2017



浙川县香花韦达辣椒制品厂企业标准

Q/XXL 0003S-2017

香辣豆瓣酱

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

浙川县香花韦达辣椒制品厂 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由浙川县香花韦达辣椒制品厂提出。

本标准起草单位：浙川县香花韦达辣椒制品厂

本标准起草人：王希阳、吴晓丽。

H N

Q B

香辣豆瓣酱

1 范围

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

本标准适用于以鲜辣椒、豆瓣酱或黄豆酱为主要原料，鲜辣椒经分选、清洗、粉碎、盐渍、再加入豆瓣酱或黄豆酱、大豆油、食用盐、香辛料(八角、花椒、桂皮)、山梨酸钾、苯甲酸钠搅拌均匀，高温杀菌、灌装而成的香辣豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应干净、清洁、无霉变、无污染，符合GB2762、GB2763的有关规定。

2.1.2 豆瓣酱应符合GB 2718的有关规定。

2.1.3 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的有关规定。

2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的有关规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.7 香辛料(八角、花椒、桂皮)应符合GB/T 15691的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合GB 1886.184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	试验方法
性状	浓稠状酱体，可见豆瓣粒及辣椒片	从样品中取出100克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	红褐色或褐色	
气味	具有酱脂香、辣香，无异味	
滋味	味鲜辣醇厚，咸甜适口，无酸、苦、及其他异味	
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	≤ 70.0	GB 5009.3
食盐 g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44

过氧化值（以脂肪计）g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

香辣豆瓣酱是以鲜辣椒、豆瓣酱或黄豆酱为主要原料，鲜辣椒经分选、清洗、粉碎、盐渍、再加入豆瓣酱或黄豆酱、大豆油、食用盐、香辛料(八角、花椒、桂皮)、山梨酸钾、苯甲酸钠搅拌均匀，高温杀菌、灌装而成的香辣豆瓣酱。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GB/T 24339 《黄豆酱》、DBS 41/001 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

浙川县香花韦达辣椒制品厂

2017年08月30日