



413117S-2018



新乡市神彤食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2018

豆瓣酱

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

新乡市神彤食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市神彤食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市神彤食品有限公司。

本标准主要起草人：李锋。

H N

Q B

豆瓣酱

1 范围

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

本标准适用于以蚕豆瓣酱、鲜辣椒（清洗、打碎、食用盐腌制）或辣椒酱为主要原料，添加或不添加大豆油、山梨酸钾、苯甲酸钠中的部分或全部，经混合、包装加工而成的非即食豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蚕豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 新辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 辣椒酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	半固态粘稠状	取样品 50g，倒入一洁净瓷盘上，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
色泽	红褐色	
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)	≤ 80.0	GB 5009.3
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.01	GB 5009.235
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.0	GB/T 12456
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

山梨酸钾（以山梨酸计） ^a /（g/kg）	≤	单独添加	0.5	GB 5009.28
		与苯甲酸钠混合添加	0.25	
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b /（g/kg）	≤	单独添加	1.0	GB 5009.28
		与山梨酸钾混合添加	0.5	
<p>备注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 该指标仅适用于添加山梨酸钾的产品检验。</p> <p>b 该指标仅适用于添加苯甲酸钠的产品检验。</p> <p>相同功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 平板计数法
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、总酸、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蚕豆瓣酱、辣椒（清洗、打碎、食用盐腌制）或辣椒酱为主要原料，添加或不添加大豆油、山梨酸钾、苯甲酸钠中的部分或全部，经混合、包装加工而成的非即食豆瓣酱。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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

新乡市神彤食品有限公司

H N

Q B