



413168S-2018



河南省农情美食品有限公司企业标准

Q/HNQM 0001S-2018

复合酱（豆）

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

河南省农情美食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省农情美食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省农情美食品有限公司。

本标准主要起草人：姜来军、姜朋。

本标准自发布之日起替代 Q/ HNQM 0001S-2018（备案号 411446S-2018，备案日期 2018-5-22）。

H N

Q B

复合酱(豆)

1 范围

本标准规定了复合酱(豆)的分类、要求,以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆、蚕豆、西瓜、冬瓜、辣椒、食用盐、姜、花椒中的几种为主要原料,清洗、分拣后,加入小麦粉、食用酒精搅拌后入缸自然发酵后,添加葱,牛肉(熟制),大豆油,花生,白砂糖炒制而成,冷灌装后杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱(豆)。

2 要求

2.1 原辅料要求要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T1535 和GB 2716 的规定。

2.1.2 西瓜应符合 GH/T1153 的规定。

2.1.3 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 牛肉应符合 GB/T17238 和GB 2707 的规定。

2.1.7 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.8 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T5461 和GB 2721 的规定。

2.1.10 姜应符合 GB/T30383 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T30391 的规定。

2.1.12 食用酒精应符合GB 31640 的规定。

2.1.13 花生应符合 GB/T1532 和GB 19300 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB13104 和GB/T317 的规定。

2.1.15 葱应符合 GB/T15691 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	要 求	检验方法
性状	稀稠适度,允许有豆瓣颗粒,无异物	从样品中取出 20g,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。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味	有酱香和酯香,无不良气味	
滋味	味鲜醇厚,咸甜适口,无苦、涩,焦糊及其他气味	
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	≤	65.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
铵盐(以氮计)的含量不得超过氨基酸态氮(以氮计)含量的 30%			GB 5009.234
*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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌霉素限量应符合 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；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以大豆、蚕豆、西瓜、冬瓜、辣椒、食用盐、姜、花椒中的几种为主要原料，清洗、分拣后，加入小麦粉、食用酒精搅拌后入缸自然发酵后，添加葱，牛肉（熟制）、大豆油，花生，白砂糖炒制而成，冷灌装后杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。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 2718《食品安全国家标准 发酵酱》和《调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）》等相关国家标准、地方标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省农情美食品有限公司

H N
Q B