



413192S-2018



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHD 0001S-2018

---

# 辣椒豆瓣酱

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

---

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由滑县好口福豆瓣酱厂提出并起草。

本标准起草人：毛建利。

H N

Q B

# 辣椒豆瓣酱

## 1 范围

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

本标准适用于以辣椒、蚕豆、菜籽油、大豆油、食用盐、苯甲酸钠为原料，蚕豆经熟化、自然发酵，加入辣椒(经清洗、粉碎)、食用盐、苯甲酸钠调配、灌装，加入菜籽油或大豆油，封装而成的非即食辣椒豆瓣酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	浓稠酱状	从样品中取出 100g，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红褐色至棕褐色	
气、滋味	具有酱香味，咸、辣味，无异味	
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	≤ 60.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计), mg(KOH)/g	≤ 3.0	GB 5009.229
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
注：1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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、水分含量、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

辣椒豆瓣酱是以辣椒、蚕豆、菜籽油、大豆油、食用盐、苯甲酸钠为原料，蚕豆经熟化、自然发酵，加入辣椒(经清洗、粉碎)、食用盐、苯甲酸钠调配、灌装，加入菜籽油或大豆油，封装而成。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 酿造酱》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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县好口福豆瓣酱厂

H N

Q B