



413232S-2018



漯河市赛龙酱菜有限公司企业标准

Q/HSL 0001S-2018

豆瓣辣椒酱

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

漯河市赛龙酱菜有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河市赛龙酱菜有限公司提出并起草。

本标准起草人：卓赛龙、王永红。

H N

Q B

豆瓣辣椒酱

1 范围

本标准规定了豆瓣辣椒酱的要求、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仁为主要原料，添加辣椒、小麦粉、食用盐，蚕豆仁经挑选、浸泡、蒸煮、冷却、拌面、发酵；辣椒经挑选、清洗、粉碎、腌制；再经搅拌、包装而成的非即食豆瓣辣椒酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 蚕豆仁应符合 GB 2715 和 GB/T 10459 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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 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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
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

注：该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蚕豆仁为主要原料，添加辣椒、小麦粉、食用盐，蚕豆仁经挑选、浸泡、蒸煮、冷却、拌面、发酵；辣椒经挑选、清洗、粉碎、腌制；再经搅拌、包装而成的非即食豆瓣辣椒酱。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 2718《食品安全国家标准 酿造酱》和 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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市赛龙酱菜有限公司

H N

Q B