



410242S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0009S-2018

豆豉

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

河南省南街村（集团）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。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司技术中心提出并起草。

本标准主要起草人：李盘欣、黄亚男、李丹阳、彭丽、史咏华、王培英、李晓玲、张世瑛。

H N

Q B

豆豉

1 范围

本标准规定了豆豉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆为原料加水浸泡，经蒸（煮）、冷却，拌入小麦粉、麸皮，接入微生物（米曲霉）发酵、加入食用盐调配、包装等工艺生产而成的豆豉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 麸皮应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 米曲霉菌种应是安全、无害和无其他杂菌的一种米曲霉纯培养物。

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	豆豉呈完整粒态或半粒态	从样品中取出 50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	黑褐色、深褐色	
气 味	有豆豉特有的香气，无异味	
滋 味	味咸、鲜	
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

氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
蛋白质，g/100g	≥	18.0	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	2.5	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准。

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	
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	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

^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

产品的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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 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、氨基酸态氮、食用盐、总酸、大肠菌群、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为原料加水浸泡，经蒸（煮）、冷却，拌入小麦粉、麸皮，经微生物（米曲霉）发酵、加入食用盐调配、包装等工艺生产而成的豆豉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》标准制定本企业标准，作为组织生产，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。

河南省南街村（集团）有限公司