



413367S-2018



柘城县吉祥逗农贸食品商行企业标准

Q/ZJNS 0001S-2018

# 西瓜豆酱

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

柘城县吉祥逗农贸食品商行 发布

## 前 言

企业标准按 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。

本标准由柘城县吉祥逗农贸食品商行提出。

本标准起草单位：新乡县质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：李博、王明新、李永安。

H N

Q B

# 西瓜豆酱

## 1 范围

本标准规定了西瓜豆酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以西瓜、大豆（大豆煮制后辅以小麦粉经日晒、微生物发酵）、食用盐为主要原料，配以生姜（清洗）、花椒、八角、小茴香、月桂叶为辅料，经混合、搅拌、日晒、发酵、灌装、包装而成的西瓜豆酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.9 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 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	从样品中取出 10g，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	褐红色或棕褐色、有光泽	
气 味	有酱香和酯香，无不良气味	
滋 味	味鲜醇厚、咸甜适口，无酸、苦、涩及其他异味	
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
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	$\geq$ 0.50	GB 5009.235
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	$\leq$ 22.0	GB 5009.44
水分, g/100g	$\leq$ 65.0	GB 5009.3
总酸 (以乳酸计), %	$\leq$ 2.0	GB/T 5009.39
铅* (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
*该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 <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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
注: 1. a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。 2. n 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 为微生物指标可接收水平的限量值; 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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、水分、氨基酸态氮、大肠菌群。型式检验按

国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以西瓜、大豆（大豆煮制后辅以小麦粉经日晒、微生物发酵、食用盐为主要原料，配以生姜（清洗）、花椒、八角、小茴香、月桂叶为辅料，经混合、搅拌、日晒、发酵、灌装、包装而成的西瓜酱豆。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/T 24399《黄豆酱》和 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。

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

柘城县吉祥逗农贸食品商行

H N

Q B