



413634S-2018



河南省国宏食品有限公司企业标准

Q/HGH 0002S-2018

红油豆瓣

2018-12-06 发布

2018-12-06 实施

河南省国宏食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1 《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南省国宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵志红。

H N

Q B

红油豆瓣

1 范围

本标准规定了红油豆瓣的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以辣椒、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入八角、生姜、花椒、大蒜、魔芋粉、山奈、小茴香、大豆油、菜籽油、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种），经混合、包装而成的红油豆瓣。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。
- 2.1.6 米曲霉应符合 Q/JRSW 0001S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.7 山奈、小茴香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.14 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 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	粘稠状半固体，稀稠适度，允许有豆瓣粒，无异物	取样品 50g 试样，平铺于清洁的白瓷盘中或白色滤纸上，在自然的光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	红褐色或棕色，鲜艳，有光泽	
气 味	有酱香和酯香，无不良气味；味鲜醇厚	
滋 味	咸甜适口，不得有酸、苦、涩、焦糊及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	一 级	二 级		
水分, %	≤	70	75	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥	0.12	0.10	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g		13.0~21.0		GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤	2.0		GB/T 5009.40
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
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5		GB 5009.28
注: *指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。 苯甲酸钠和山梨酸钾不混合使用。				

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 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 采样方案应符合 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 的规定。					

2.5 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



Q/JRSW0001-2015

Q/JRSW

沂水锦润生物科技有限公司企业标准

Q/JRSW0001-2015

酱油曲种

2015-03-12 发布 2015-03-12 实施

沂水锦润生物科技有限公司 发布



QJRSW0001-2015

— 前 言

本标准全文强制。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由沂水锦润生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段会芳

本标准自发布之日起有效。

本标准最终解释权归沂水锦润生物科技有限公司。

企业标准信息公共服务平台
备案 2016年10月28日 14点48分



QJRSW0001-2015

酱油曲种

1 范围

本标准规定了酱油曲种的定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以麸皮、豆粕、麦胚、水为主要原料，经人工扩大培养、分离、提纯或复配而得到的两类酱油曲种。

2 引用标准

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水份的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

法

- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- SB/T 10315 孢子数测定法
- SB/T 10316 孢子发芽率测定法
- SB/T 10317 蛋白酶活力测定法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

采用高产蛋白酶的米曲霉为出发菌株，经过人工驯化、诱变等手段而得，广泛运用于酿造酱油、豆瓣酱的一类菌种。

4 产品分类

按发酵工艺分为纯种与复合两类。

4.1 纯种酱油曲种：

以米曲霉 3.042 为出发菌株，以麸皮、豆粕、麦胚等为原料，经人工扩大培养、分离、提纯而得到的纯种酱油曲种。

4.2 复合酱油曲种：

以米曲霉 3.042 等多种曲霉菌，以麸皮、豆粕、麦胚等为原料，经人工扩大培养、分离、复配而得到的一类复合酱油曲种。

5 技术要求

5.1 主要原料及辅料

5.1.1 米曲霉菌株

应从正规机构采购标准菌株。

5.1.2 麸皮

应符合 GB 2715 的规定。

5.1.3 豆粕

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 抽样

在同一批次产品中, 抽样基数不少于 500g, 净含量 < 500g, 抽样 8 袋, 净含量大于 500g, 抽样 6 袋, 总量不得少于 3kg。将抽取的样品分成两份, 1 份检验、1 份备查。

8.2 检验

n 2 : 出厂检验



QJRSW0001-2015

应符合 GB/T 19541 的规定。

5.1.4 麦胚

应符合 LS/3210 的规定

5.2 生产工艺

原料检验——调配——灭菌——接种——分盘——培养——烘干——分离——提纯(复配)——包装——检验——入库

5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	
	纯种酱油曲种	复合酱油曲种
色 泽	草绿色或黄绿色	黄色或黄绿色
气 味	具有曲种特有的香味、无酸味、无其他异味	具有曲种特有的香味、无酸味、无其他异味
性 状	粉末状流动性好, 无结块	

5.4 理化及微生物指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化及微生物指标

项 目	指 标	
	纯种酱油曲种	复合酱油曲种
孢子数 (亿/克决干曲)	≥100	
黄曲霉毒素 (ug/kg)	≤5.0	
水份 (g/100g)	≤13.5	
菌落总数 (个/克决干曲)	≤10000	
大肠菌群 (MPN/100g)	≤3	
酶活力 (g 氨基态氮/100g)	≥1000	≥1200
孢子出芽率 (g/100g)	≥90	≥95

5.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量技术监督检验检疫总局第 75 号 [2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定; 但每批产品平均净含量不得低于标签注明的净含量。

表 3 净含量及允许短缺量

净含量 g	允许短缺量	
	q 的百分比	m1
5-50	9	—
50-100	—	4.5
100-200	4.5	—
200-500	—	9
500-500	5	—

6 生产加工工程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

7 检验方法

7.1 感官检验

取少量被测样品平铺在清洁、干燥的大搪瓷盘中, 置于明亮处, 用肉眼观察其色泽、形态, 检查其有无杂质, 闻其气味, 做出评价。

、孢子

标准,

不符合合格,



Q/JRSW0001-2015

7.2 理化及微生物检验

7.2.1 孢子数检测

按 SB/T 10315 规定的方法测定。

7.2.2 酶活力检测

按 SB/T 10317 中甲醛法规定的方法测定。

7.2.3 孢子出芽率

按按 SB/T 10316 规定的方法测定。

7.2.4 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

7.2.6 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.2.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 抽样

在同一批次产品中，抽样基数不少于 500g，净含量 < 500g，抽样 8 袋，净含量大于 500g，抽样 6 袋，总量不得少于 3kg。将抽取的样品分成两份，1 份检验、1 份备查。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

8.2.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群、孢子出芽率、孢子数。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

8.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a 更改主要原料；
- b 更改关键工艺；
- c 停产半年后，恢复生产时；
- d 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e 国家质量监督机构提出要求，并制定标准时。

8.3 判定规则

8.3.1 出厂检验判定规则

8.3.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

8.3.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准，判为不合格品。

8.3.2 型式检验判定规则

8.3.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

8.3.2.2 型式检验项目不超过 3 项不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准，判定该批产品为不合格。超过 3 项不符合标准，不得复验，判该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输、储存



QJRSW0001-2015

9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

9.2 包装

内包装采用铝塑包或真空包装，应分别符合 GB/T 26118 和 GB/T 21302 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，所有包装材料应符合相应的食品包装材料卫生要求。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或有污染的物品混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

9.4 储存

9.4.1 产品应储存在阴凉、干燥、通风的室内，离墙离地存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混放。

9.4.2 按本标准规定储存条件下，产品保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以辣椒、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入八角、生姜、花椒、大蒜、魔芋粉、山奈、小茴香、大豆油、菜籽油、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种），经混合、包装而成的红油豆瓣。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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》、GB 2718《食品安全国家标准 发酵酱》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。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省国宏食品有限公司

H N
Q B