



412662S-2018



清丰县德林调味品有限公司企业标准

Q/QDT 0001S-2018

# 辣椒豆瓣酱

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

清丰县德林调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由清丰县德林调味品有限公司提出。

本标准起草单位：清丰县德林调味品有限公司。

本标准主要起草人：魏志伦，姚晓洁，张媛媛，郭娇艳，齐晓露，张崇宾，肖静娜，韩德立。

本标准自实施之日起代替 Q/QDT 0001S-2015。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以辣椒、蚕豆、小麦粉为主要原料，蚕豆经清洗、泡制 30 分钟、自然发酵一周，加入辣椒、食用油（菜籽油）、食用盐、姜、山梨酸钾、苯甲酸钠混合搅拌，杀菌、灌装、包装加工而成的辣椒豆瓣酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 食用油（菜籽油）应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	酱状、半固体	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、形态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红褐色或棕褐色，有光泽	
气味	酱香鲜辣，瓣粒浓香，味美无渣	
滋味	咸淡适中、无霉味、无泥沙	
形态	均匀的软膏体，稀稠适度，可见蚕豆瓣粒及其他辅料	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 73.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），g/100g	12~22	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总酸（以乙酸计），g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂（相同防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

## 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

## 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

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、水分、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。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、小麦粉为主要原料，蚕豆经清洗、泡制 30 分钟、自然发酵一周，加入辣椒、食用油（菜籽油）、食用盐、姜、山梨酸钾、苯甲酸钠混合搅拌，杀菌、灌装、包装加工而成。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县德林调味品有限公司

H N

Q B