



412400S-2018



开封市金明区杏花营镇鸿洋酱菜厂企业标准

Q/KHY 0001S-2018

西瓜豆酱

2018-08-07 发布

2018-08-07 实施

开封市金明区杏花营镇鸿洋酱菜厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市金明区杏花营镇鸿洋酱菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：徐建中，黄鑫，李静娟。

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、运输和贮存等要求。

本标准适用于以西瓜果肉、黄豆为原料，黄豆经清洗、蒸煮、晒制发酵，西瓜去皮取其果肉、与发酵后的黄豆搅拌混合、添加食用盐、香辛料（八角、花椒）进行二次晒制发酵，经添加食用盐、葱、白砂糖、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）配料，调配、高温杀菌、灌装、包装加工而成的西瓜豆酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。

2.1.3 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 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	具有原料固有的性状、半固态	从样品中取出一袋，将内容物倒在洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味、用温开水漱口品其滋味，并检查有无外来杂质，应符合左侧的规定。
色 泽	淡黄色或红褐色	
气 味	具有西瓜豆酱应有的气味，无异味	
滋 味	具有西瓜豆酱应有的滋味，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 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
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	12.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥	0.5	GB 5009.235
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤	2.0	GB/T 12456
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 法
霉菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法

注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行；
注 2：n 为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 为微生物指标可接受水平的限量值；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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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

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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、总酸、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。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果肉、黄豆为原料，黄豆经清洗、蒸煮、晒制发酵，西瓜去皮取其果肉、与发酵后的黄豆搅拌混合、添加食用盐、香辛料（八角、花椒）进行二次晒制发酵，经添加食用盐、葱、白砂糖、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）配料，调配、高温杀菌、灌装、包装加工而成的西瓜豆酱。

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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订了本企业标准，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。

开封市金明区杏花营镇鸿洋酱菜厂

H N

Q B