



410765S-2019



商丘市广益食品有限公司企业标准

Q/SGS 0007S-2019

酱豆罐头

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

商丘市广益食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由商丘市广益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵民强、赵见敏。

H N

Q B

酱豆罐头

1 范围

本标准规定了酱豆罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、预煮，加入花生仁（经清洗、预煮）、辣椒、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、橘皮（陈皮）、白果、白芷、食用盐、大豆油、芝麻油、白砂糖、白酒、蚝油、味精（谷氨酸钠）、酱油、十三香调味料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生活饮用水中的多种，经预处理、炒制、熬制酱汁、装罐、封口、杀菌、包装而成的酱豆罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 辣椒、姜应清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 橘皮（陈皮）、白果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。

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

2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.14 十三香调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 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 | 具有产品应有的性状 | 从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 |
|------------------------------------|--------|-------------|
| 固形物含量, % | ≥ 60 | GB/T 10786 |
| 食用盐 (以NaCl计), g/100g | ≤ 20.0 | GB 5009.44 |
| ^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、食用盐、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、预煮，加入花生仁（经清洗、预煮）、辣椒、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、橘皮（陈皮）、白果、白芷、食用盐、大豆油、芝麻油、白砂糖、白酒、蚝油、味精（谷氨酸钠）、酱油、十三香调味料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生活饮用水中的多种，经预处理、炒制、熬制酱汁、装罐、封口、杀菌、包装而成的酱豆罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了酱豆罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市广益食品有限公司

QB