



416948S-2020



新乡市香德里多调味品有限公司企业标准

Q/XXT 0001S-2020

豆瓣调味酱

2020-12-08 发布

2020-12-08 实施

新乡市香德里多调味品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求进行编写。

本标准由新乡市香德里多调味品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市香德里多调味品有限公司。

本标准主要起草人：李玉清、李跃山、李跃金。

本标准自发布之日起替代标准号为 Q/XXT 0001S-2020、备案号为 414164S-2020、备案日期为 2020-2-9 的标准。

H N

Q B

豆瓣调味酱

1 范围

本标准规定了豆瓣调味酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蚕豆为原料，经熟化，制曲，发酵，添加食用盐、辣椒酱、山梨酸钾、苯甲酸钠、红曲红、生活饮用水，经调配、晒制、灌装、包装制成的非即食豆瓣调味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	浓稠酱状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色至棕褐色	
气、滋味	具有酱香味，咸、辣味，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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 22	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), %	≤ 2.0	GB/T 5009.39
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.18	GB 5009.235
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

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：同一功能的食品添加剂(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 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总酸、食用盐、氨基酸态氮的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蚕豆为原料，经熟化，制曲，发酵，添加食用盐、辣椒酱、山梨酸钾、苯甲酸钠、红曲红、生活饮用水，经调配、晒制、灌装、包装制成的非即食豆瓣调味酱（半固态复合调味料）。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。

新乡市香德里多调味品有限公司

H N

Q B