



412790S-2021



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHKF 0003S-2021

西瓜黄豆酱

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

本标准由滑县好口福豆瓣酱厂提出并起草。

本标准起草人：毛建利。

本标准自实施之日起代替原 Q/HHKF 0003S-2021。

HN
QB

西瓜黄豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜黄豆酱的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清洗、蒸制，加入小麦粉混合均匀，进行第一次自然发酵、晒制，添加西瓜瓢、食用盐，添加或不添加干辣椒，进行第二次自然发酵，炒酱【加入大豆油、花椒、鲜辣椒、葱、白砂糖】或不炒酱、灌装、包装等工序而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食西瓜黄豆酱。

根据产品是否经过炒酱，分为即食西瓜黄豆酱（炒酱）和非即食西瓜黄豆酱（不炒酱）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 西瓜瓢应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色或红褐色	
气味、滋味	具有西瓜黄豆酱特有的气味、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
氨基酸态氮（以 N 计）, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
^a 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
^a 只适用于即食西瓜黄豆酱（炒酱）。		

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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
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。					
3、b 只适用于即食西瓜黄豆酱 (炒酱)。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氨基酸态氮、大肠菌群、菌

落总数（只适用于即食西瓜黄豆酱）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清洗、蒸制，加入小麦粉混合均匀，进行第一次自然发酵、晒制，添加西瓜瓢、食用盐，添加或不添加干辣椒，进行第二次自然发酵，炒酱【加入大豆油、花椒、鲜辣椒、葱、白砂糖】或不炒酱、灌装、包装等工序而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食西瓜黄豆酱。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县好口福豆瓣酱厂

H N
Q B