



412863S-2021



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0006S-2021

风味豆豉酱

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白廷臣、白超伟。

本标准自发布之日起替代：Q/HBQ 0006S-2019(备案号 413008S-2019)。

H N
Q B

风味豆豉酱

1 范围

本标准规定了风味豆豉酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆豉为主要原料，添加牛肉、鸡肉、杏鲍菇、草菇、木耳、大豆油、菜籽油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酱油、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、香辛料（辣椒、胡椒、八角、葱、姜、蒜、麻椒、花椒、小茴香、丁香中的几种）、陈皮中的几种，添加或不添加乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的一种或几种，经原辅料预处理、混合、熬制、灌装、杀菌加工而成的含两种或两种以上调味料的即食风味豆豉酱。

根据添加原辅料不同将产品分为不同风味：豆豉酱、鸡肉豆豉酱、牛肉豆豉酱、麻辣味豆豉酱、孜然味豆豉酱、黑胡椒味豆豉酱、剁椒味豆豉酱、烧烤味豆豉酱、香辣味豆豉酱、藤椒味豆豉酱、什锦豆豉酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 香辛料（辣椒、胡椒、八角、葱、姜、蒜、麻椒、花椒、小茴香、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

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

2.1.13 鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 杏鲍菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。。

2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.17 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.19 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.20 牛肉、鸡肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.22 大豆组织蛋白、大豆植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.24 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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	半固态	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测；

3、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 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	
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 MPN 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

2、b 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验；

3、c 仅适用于添加牛肉的产品检验。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以豆豉为主要原料，添加牛肉、鸡肉、杏鲍菇、草菇、木耳、大豆油、菜籽油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酱油、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、香辛料（辣椒、胡椒、八角、葱、姜、蒜、麻椒、花椒、小茴香、丁香中的几种）、陈皮中的几种，添加或不添加乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的一种或几种，经原辅料预处理、混合、熬制、灌装、杀菌加工而成的含两种或两种以上调味料的即食风味豆豉酱。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司