



413062S-2021



开封市金明区杏花营镇鸿洋酱菜厂企业标准

Q/KHY 0001S-2021

西瓜豆酱

2021-12-10 发布

2021-12-10 实施

开封市金明区杏花营镇鸿洋酱菜厂 发布

前 言

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。

本标准自发布之日起替代：Q/KHY 0001S-2018(备案号412400S-2018)。

H N

Q B

西瓜豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜豆酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以西瓜果肉、黄豆为主要原料，黄豆经清洗、蒸煮、拌上小麦粉、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、辣椒、胡椒、麻椒、小茴香、丁香中的几种）进行二次晒制发酵，添加花生仁、芝麻、白砂糖、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料（八角、花椒、辣椒、胡椒、葱、姜、蒜、麻椒、小茴香、丁香中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经配料、调配、高温杀菌、灌装、包装加工而成的西瓜豆酱。（本品在 GB 2760 分类为 12.05 酱及酱制品）。

根据添加原辅料不同，将产品分为不同产品：五香味西瓜豆酱、香辣味西瓜豆酱、蒜蓉味西瓜豆酱。

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 西瓜应新鲜、无腐败变质，无不良气味和异味，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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（八角、花椒、辣椒、胡椒、葱、姜、蒜、麻椒、小茴香、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。

2.1.18 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。

2.1.19 芝麻油应符合GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.21 芝麻应符合GB/T 11761 和 GB 19300 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	
水分，g/100g	≤	70	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	20	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	2.0	GB 12456
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
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；

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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以西瓜果肉、黄豆为主要原料，黄豆经清洗、蒸煮、拌上小麦粉、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、辣椒、胡椒、麻椒、小茴香、丁香中的几种）进行二次晒制发酵，添加花生仁、芝麻、白砂糖、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料（八角、花椒、辣椒、胡椒、葱、姜、蒜、麻椒、小茴香、丁香中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经配料、调配、高温杀菌、灌装、包装加工而成的西瓜豆酱。（本品在GB 2760分类为12.05酱及酱制品）。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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封市金明区杏花营镇鸿洋酱菜厂