



410638S-2021



河南省农情美食品有限公司企业标准

Q/HNQM 0001S-2021

复合酱（豆）

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

河南省农情美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省农情美食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省农情美食品有限公司。

本标准主要起草人：姜来军、姜朋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNQM 0001S-2019（备案号 413415S-2019）。

HN
QB

复合酱(豆)

1 范围

本标准规定了复合酱(豆)的分类、要求,以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆或蚕豆为主要原料,分拣、清洗、蒸煮,加入小麦粉搅拌后自然发酵,去毛后添加西瓜、冬瓜、辣椒、菜瓜、胡(白)萝卜、番茄、洋葱、白菜中的一种或几种,加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后,添加植物大豆油、葱、花生、芝麻、辣椒面、绵白糖、牛肉(生或熟)、大蒜、香菇中的一种或几种,进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱(豆)。

2 分类

根据原料不同分为以下几类:

2.1 西瓜酱(豆)

以大豆为主要原料,分拣、清洗、蒸煮,加入小麦粉搅拌后自然发酵,去毛后添加西瓜,加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后,添加植物大豆油、葱、绵白糖,进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱(豆)。

2.2 蚕豆酱(豆)

以蚕豆为主要原料,分拣、清洗、蒸煮,加入小麦粉搅拌后自然发酵,去毛后添加西瓜,加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后,添加植物大豆油、葱、绵白糖,进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱(豆)。

2.3 香辣酱(豆)

以大豆为主要原料,分拣、清洗、蒸煮,加入小麦粉搅拌后自然发酵,去毛后添加西瓜或辣椒,加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后,添加植物大豆油、葱、绵白糖、辣椒面,进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱(豆)。

2.4 牛肉复合酱(豆)

以大豆为主要原料,分拣、清洗、蒸煮,加入小麦粉搅拌后自然发酵,去毛后添加西瓜、辣椒,加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后,添加植物大豆油、葱、花生、芝麻、辣椒面、绵白糖、牛肉(生或熟),进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱(豆)。

2.5 香菇复合酱(豆)

以大豆为主要原料,分拣、清洗、蒸煮,加入小麦粉搅拌后自然发酵,去毛后添加西瓜、辣椒,加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后,添加植物大豆油、葱、花生、芝麻、辣椒面、绵白糖、牛肉(生或熟)、香菇,进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱(豆)。

2.6 菜瓜复合酱(豆)

以大豆为主要原料,分拣、清洗、蒸煮,加入小麦粉搅拌后自然发酵,去毛后添加菜瓜,加食用盐、

姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后，添加植物大豆油、葱、绵白糖，进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。

2.7胡（白）萝卜复合酱（豆）

以大豆为主要原料，分拣、清洗、蒸煮，加入小麦粉搅拌后自然发酵，去毛后添加胡（白）萝卜，加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后，添加植物大豆油、葱、绵白糖，进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。

2.8白菜复合酱（豆）

以大豆为主要原料，分拣、清洗、蒸煮，加入小麦粉搅拌后自然发酵，去毛后添加白菜，加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后，添加植物大豆油、葱、绵白糖，进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。

2.9番茄复合酱（豆）

以大豆为主要原料，分拣、清洗、蒸煮，加入小麦粉搅拌后自然发酵，去毛后添加番茄，加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后，添加植物大豆油、葱、绵白糖，进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。

2.10洋葱复合酱（豆）

以大豆为主要原料，分拣、清洗、蒸煮，加入小麦粉搅拌后自然发酵，去毛后添加洋葱，加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后，添加植物大豆油、葱、绵白糖，进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。

2.11冬瓜复合酱（豆）

以大豆为主要原料，分拣、清洗、蒸煮，加入小麦粉搅拌后自然发酵，去毛后添加冬瓜，加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后，添加植物大豆油、葱、绵白糖，进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1植物大豆油应符合GB 2716和GB/T 1535的规定。

3.1.2西瓜应符合GH/T 1153的规定。

3.1.3冬瓜应符合GB/T 8854的规定。

3.1.4小麦粉应符合GB 2715和GB/T 1355的规定。

3.1.5辣椒、辣椒面应符合GB/T 30382的规定。

3.1.6生牛肉应符合GB 2707的规定。

3.1.7大豆应符合GB 2715和GB 1352的规定。

3.1.8蚕豆应符合GB/T 10459的规定。

3.1.9食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

3.1.10姜应符合GB/T 30383的规定。

3.1.11花椒应符合GB/T 30391的规定。

3.1.12白酒应符合GB 2757的规定。

3.1.13花生应符合GB/T 1532的规定。

3.1.14绵白糖应符合GB 13104的规定。

3.1.15葱应符合NY/T 1835的规定。

3.1.16生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.17芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

3.1.18番茄应符合NY/T 1517的规定。

3.1.19白菜应符合SB/T 10332的规定。

3.1.20胡（白）萝卜应符合NY/T 1267的规定。

3.1.21香菇应符合GB 7096的规定。

3.1.22菜瓜应符合GB/T 8854的规定。

3.1.23洋葱应符合GH/T 1139的规定。

3.1.24大蒜应符合NY/T 1791的规定。

3.1.25熟牛肉应符合GB 2726的规定。

3.2 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，稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无异物	从样品中取出 20g，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品固有的色泽	
气味	有酱香和酯香，无不良气味	
滋味	味鲜醇厚，咸甜适口，无苦、涩，焦糊及其他气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤	65.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

铵盐（以氮计）的含量不得超过氨基酸态氮（以氮计）含量的 30%			GB 5009. 234
*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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 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	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 规定。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 其他要求

真菌霉素限量应符合 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国家相关规定和公告。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、大肠菌群、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆或蚕豆为主要原料，分拣、清洗、蒸煮，加入小麦粉搅拌后自然发酵，去毛后添加西瓜、冬瓜、辣椒、菜瓜、胡（白）萝卜、番茄、洋葱、白菜中的一种或几种，加食用盐、姜、花椒、白酒入缸暴晒自然发酵后，添加植物大豆油、葱、花生、芝麻、辣椒面、绵白糖、牛肉（生或熟）、大蒜、香菇中的一种或几种，进行炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而成的半固态发酵型复合酱（豆）。

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。

河南省农情美食品有限公司

H N
Q B