



411717S-2021



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHKF 0002S-2021

豆瓣酱调味料

2021-07-25 发布

2021-07-25 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

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。

HN
QB

豆瓣酱调味料

1 范围

本标准规定了豆瓣酱调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红油辣椒豆瓣酱为主要原料，添加味精、花椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、肉桂（粉碎）、杨桃（粉碎）、月桂叶（粉碎）、圆叶当归（粉碎）、陈皮（粉碎）、砂仁（粉碎）、荜拨（粉碎）、山奈（粉碎）、高良姜（粉碎）、甘草（粉碎）、香茅（粉碎）、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、白芷（粉碎）、多香果（粉碎）、小茴香（粉碎）中的一种或多种，经食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油中的一种或几种）熬制、冷却、灌装、包装等工序而成的非即食豆瓣酱调味料。

食用时依个人口味添加白砂糖（单独装小包）。

根据原料配比不同，分为炒虾尾豆瓣酱调味料、炒海鲜贝类豆瓣酱调味料、炒大盘鸡豆瓣酱调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红油辣椒豆瓣酱应符合 Q/HHD 0001S（见附录 A）的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.8 肉桂、月桂叶、圆叶当归、陈皮、砂仁、高良姜、草果、白芷、小茴香应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。
- 2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 杨桃、荜拨、山奈、香茅应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，具有各原料应有的色泽、天然芳香味或辛辣，并符合 GB/T 15691 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧

色泽	具有本品应有的色泽	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
气味、滋味	具有本品特有的气味、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
^a 水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
^b 干燥失重, g/100g	≤ 0.10	GB 5009.3
^a 氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.18	GB 5009.235
^a 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	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	0.8 (适用于豆瓣酱调味料)	GB 5009.12
	0.4 (适用于白砂糖包)	
^a 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 适用于豆瓣酱调味料的检验; ^b 适用于白砂糖包的检验。		

2.4 微生物限量

豆瓣酱调味料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	
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	2	100	10000	GB 4789.10中的第二法
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。					

2.5 生物指标

白砂糖包螨不得检出，检验方法为：GB 13104 附录 A。

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 规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

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

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

附录 A



414298S-2020



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHD 0001S-2020

红油辣椒豆瓣酱

2020-03-24 发布

2020-03-24 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

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

本标准自发布之日起代替 Q/HHD 0001S-2018（备案号：413192S-2018）。

H N
Q B

红油辣椒豆瓣酱

1 范围

本标准规定了红油辣椒豆瓣酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以辣椒、蚕豆为主要原料，蚕豆经自然发酵，加入辣椒(经清洗、粉碎)、食用盐拌匀、翻晒经自然发酵后，添加菜籽油、大豆油、苯甲酸钠，经调配、灌装、封装等工序而成的非即食红油辣椒豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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、无色、透明的烧杯中，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	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	≤ 60.0	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.18	GB 5009.235
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44

Q/HHF 0001S-2020		
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
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。					

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 的规定。

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

Q/HHF 0001S-2020

编制说明

红油辣椒豆瓣酱是以辣椒、蚕豆为主要原料，蚕豆经自然发酵，加入辣椒(经清洗、粉碎)、食用盐拌匀、翻晒经自然发酵后，添加菜籽油、大豆油、苯甲酸钠，经调配、灌装、封装等工序而成。

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，参照相关标准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。

本产品属性为复合调味料。

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

编制说明

本标准适用于以红油辣椒豆瓣酱为主要原料，添加味精、花椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、肉桂（粉碎）、杨桃（粉碎）、月桂叶（粉碎）、圆叶当归（粉碎）、陈皮（粉碎）、砂仁（粉碎）、荜拨（粉碎）、山奈（粉碎）、高良姜（粉碎）、甘草（粉碎）、香茅（粉碎）、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、白芷（粉碎）、多香果（粉碎）、小茴香（粉碎）中的一种或多种，经食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油中的一种或几种）熬制、冷却、灌装、包装等工序而成的非即食豆瓣酱调味料。食用时依个人口味添加白砂糖（单独装小包）。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