



411980S-2021



杞县兰英酱菜厂企业标准

Q/QLY 0001S-2021

---

# 干豆瓣

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

---

杞县兰英酱菜厂 发布

## 前 言

本标准由杞县兰英酱菜厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和杞县兰英酱菜厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、杨兰英。

H N

Q B

# 干豆瓣

## 1 范围

本标准规定了干豆瓣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（经去皮、清洗、浸泡、蒸煮、高温发酵）为原料，加入食用盐、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精，添加或不添加芝麻油，经搅拌均匀，晾晒或烘干、包装加工而成的干豆瓣。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

### 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	≤ 30	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。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（经去皮、清洗、浸泡、蒸煮、高温发酵）为原料，加入食用盐、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精，添加或不添加芝麻油，经搅拌均匀，晾晒或烘干、包装加工而成的干豆瓣。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》的规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

杞县兰英酱菜厂