



411816S-2021



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHKF 0003S-2021

西瓜黄豆酱

2021-08-03 发布

2021-08-03 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

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。

H N

Q B

西瓜黄豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜黄豆酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清洗、蒸制，加入小麦粉混合均匀，进行第一次自然发酵、晒制，添加西瓜瓢、食用盐，添加或不添加干辣椒，进行第二次自然发酵，炒酱【加入大豆油、花椒、鲜辣椒、葱、白砂糖】或不炒酱、灌装、包装等工序而成的即食或非即食西瓜黄豆酱。

根据产品是否经过炒酱，分为即食西瓜黄豆酱（炒酱）和非即食西瓜黄豆酱（不炒酱）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 西瓜瓢应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	酱状	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，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	淡黄色或红褐色	
气味、滋味	具有西瓜黄豆酱特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 12.0	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	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^a 只适用于即食西瓜黄豆酱 (炒酱)。		

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	
^a 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 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。 3、 ^a 只适用于即食西瓜黄豆酱 (炒酱)。					

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

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、大肠菌群、菌落总数[即食西瓜黄豆酱（炒酱）]。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清洗、蒸制，加入小麦粉混合均匀，进行第一次自然发酵、晒制，添加西瓜瓢、食用盐，添加或不添加干辣椒，进行第二次自然发酵，炒酱【加入大豆油、花椒、鲜辣椒、葱、白砂糖】或不炒酱、灌装、包装等工序而成的即食或非即食西瓜黄豆酱。

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

H N

Q B