



412271S-2021



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHD 0001S-2021

红油辣椒豆瓣酱

2021-09-25 发布

2021-09-25 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

本标准自发布之日起代替 Q/HHD 0001S-2020。

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、芝麻、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。
- 2.1.8 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	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	≥ 0.1	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*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 ^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	1	100	1000	GB 4789.10
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。

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、芝麻、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。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。

本产品在 GB 2760 中的类别为 12.10.02 半固体复合调味料。

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