



412877S-2022



太康县满江红食品厂企业标准

Q/LXT 0001S-2022

豆瓣酱

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

太康县满江红食品厂 发布

前 言

本标准由太康县满江红食品厂提出。

本标准起草单位：太康县满江红食品厂。

本标准主要起草人：张坤。

H N

Q B

豆瓣酱

1 范围

本标准规定了豆瓣酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蚕豆、辣椒、香椿叶、食用盐、小麦粉、水为原料，经粉碎、腌制、自然发酵，辅以或不辅以八角（粉末）、花椒（粉末）、小茴香（粉末）、苯甲酸钠，经配料、混合、罐装、杀菌、包装而制成的豆瓣酱（非即食半固体复合调味料）。

产品按原料不同分为：原味豆瓣酱、香椿味豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香椿叶应符合 NY/T 1326 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 八角（粉末）应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 花椒（粉末）应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 小茴香（粉末）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	呈半固态状	取适量试样于白色瓷盘中， 在自然光线下，观察其性状、 色泽，杂质，闻其气味。用 温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
-----	-----	------

干燥失重, g/100g	≤	70	GB 5009. 3
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤	4	GB 5009. 44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg.	≤	0. 9	GB 5009. 12
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
注: *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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、干燥失重、氯化物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蚕豆、辣椒、香椿叶、食用盐、小麦粉、水为原料，经粉碎、腌制、自然发酵，辅以或不辅以八角（粉末）、花椒（粉末）、小茴香（粉末）、苯甲酸钠，经配料、混合、罐装、杀菌、包装而制成的豆瓣酱（非即食半固体复合调味料）。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，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。

H N

太康县满江红食品厂

Q B