



412811S-2022



开封市汇发食品有限公司企业标准

Q/KHF 0002S-2022

西瓜豆酱

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

开封市汇发食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市汇发食品有限公司提出。

本标准由开封市食品药品检验所、中国检验认证集团河南有限公司和开封市汇发食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘闪闪、武延辉、徐小民。

本标准自发布实施日起替代 Q/KHF 0002S-2020（备案号：416576S-2020，2020-10-16 发布及实施）。

H N

Q B

西瓜豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜豆酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、煮制、冷却，加入小麦粉拌匀、制曲、晒干，加入西瓜瓢、食用盐，搅拌混合、晒酱发酵，加入或不加入白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、辣椒、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经大豆油炒制或不炒制、冷却、灌装、包装而成的西瓜豆酱。

产品根据所添加的辅料和工艺不同，分为炒制西瓜豆酱（含油型）、生西瓜豆酱（不含油型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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、葱应清洁卫生无污染、无腐烂变质，符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 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	半固态	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味	
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	≤	65	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20. 0	GB 5009. 44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥	0. 3	GB 5009. 235
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0. 1	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
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 b 仅适用于有炒制工艺的产品。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

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、菌落总数(仅适用于有炒制工艺的

产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、煮制、冷却，加入小麦粉拌匀、制曲、晒干，加入西瓜瓢、食用盐，搅拌混合、晒酱发酵，加入或不加入白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、辣椒、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经大豆油炒制或不炒制、冷却、灌装、包装而成的西瓜豆酱。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》的有关规定，参照 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市汇发食品有限公司

H N

Q B