



413236S-2022



浙川县润生农业科技有限公司企业标准

Q/XRNK 0001S-2022

豆瓣酱

2022-11-27 发布

2022-11-27 实施

浙川县润生农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县润生农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：寇保宏、孙霞丽。

H N
Q B

豆瓣酱

1 范围

本标准规定了豆瓣酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蚕豆或黑豆为原料，经拣选、清洗、蒸煮，辅以小麦粉，加入 α -淀粉酶（米曲霉）制曲，成熟后放入发酵池加入饮用水发酵，辣椒（经挑选、清洗、破碎入池腌制）、然后把发酵成熟的豆瓣和腌制好的辣椒按比例融合一起放入晒场池子晒制，成熟后加入香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、谷氨酸钠(味精)、食用盐、白砂糖、山梨酸钾中的一种或几种，经混合、炒制灭菌、灌装而成的豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑豆应符合 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 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 辣椒应新鲜、色泽红润、饱满、无霉变、无虫害、无杂质、无腐烂、清洁卫生，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	粘稠状，可见辣椒块和蚕豆瓣粒	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性
色 泽	红褐色、浅红褐色或褐色	

气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	状、色泽、杂质。闻其气味， 用温开水漱口，品其滋味
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	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.18	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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产品的检测。

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

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 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、食用盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以蚕豆或黑豆为原料，经拣选、清洗、蒸煮，辅以小麦粉，加入 α -淀粉酶（米曲霉）制曲，成熟后放入发酵池加入饮用水发酵，辣椒（经挑选、清洗、破碎入池腌制）、然后把发酵成熟的豆瓣和腌制好的辣椒按比例融合一起放入晒场池子晒制，成熟后加入香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、山梨酸钾中的一种或几种，经混合、炒制灭菌、灌装而成的豆瓣酱。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，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 in GB 2760 中的类别为 12.05.01 酿造酱。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浙川县润生农业科技有限公司