

Q/ZQS 0004S-2022



柘城县秋谷生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZQS 0004S-2022

豆糝

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

柘城县秋谷生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县秋谷生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵奥楠。

H N
Q B

豆糝

1 范围

本标准规定了豆糝的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、预煮、自然发酵，加入酱油、食用盐、鸡精、味精、辣椒粉、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、姜丝、香辛料粉（花椒、桂皮、八角、小茴香、高良姜、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）中的几种，经搅拌均匀、成型、烘干或晾干、包装而成的非即食豆糝。

根据添加辅料不同可分为：原味豆糝、香辣豆糝、麻辣豆糝、五香豆糝、孜然风味豆糝、姜丝豆糝。

2 术语和定义

豆糝:以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、预煮、自然发酵，加入酱油、食用盐、鸡精、味精、辣椒粉、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、姜丝、香辛料粉（花椒、桂皮、八角、小茴香、高良姜、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）中的几种，经搅拌均匀、成型、烘干或晾干、包装而成的非即食豆糝。

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 姜丝应清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.3 辣椒粉、香辛料粉（花椒、桂皮、八角、小茴香、高良姜、干姜、胡椒、砂仁、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并
色 泽	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂 质	无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 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。

3.6 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、预煮、自然发酵，加入酱油、食用盐、鸡精、味精、辣椒粉、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、姜丝、香辛料粉（花椒、桂皮、八角、小茴香、高良姜、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）中的几种，经搅拌均匀、成型、烘干或晾干、包装而成的非即食豆糝。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 2712《食品安全国家标准 豆制品》和制订本标准，作为组织生产、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。

柘城县秋谷生态农业科技有限公司