



410213S-2022



河南振翼调味股份有限公司企业标准

Q/HTZ 0002S-2022

# 豆瓣酱

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南振翼调味股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南振翼调味股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南振翼调味股份有限公司。

本标准主要起草人：周东风、张晓萍、周培伟、王广江。

H N  
Q B

# 豆瓣酱

## 1 范围

本标准规定了豆瓣酱的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蚕豆为原料，经筛选、清洗、浸泡、辅以小麦粉、接种、制曲、发酵、加入辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾搅拌均匀、高温灭菌、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 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	浓稠状酱体，可见豆瓣粒及辣椒片	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净的烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色泽	红褐色或褐色	
气味	具有酱脂香，无异味	
滋味	味辣，咸甜适口，无酸、苦、涩及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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) ≤	75	GB 5009. 3
氯化钠（以NaCl计）/(g/100g) ≤	25. 0	GB 5009. 44
总酸（以乳酸计）/(g/100g) ≤	2. 0	GB 5009. 239
氨基酸态氮/(g/100g) ≥	0. 3	GB 5009. 235
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0. 25	GB 5009. 227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg） ≤	5. 0	GB 5009. 22
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0. 5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0. 8	GB 5009. 12
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg） ≤	0. 5	GB 5009. 28
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg） ≤	0. 25	GB 5009. 28
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
a 采样方案按 GB 4789. 1 执行。					

## 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、水分、总酸、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。

型式检验按国家相关规定执行。

---

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以蚕豆为原料，经筛选、清洗、浸泡、辅以小麦粉、接种、制曲、发酵、加入辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾搅拌均匀、高温灭菌、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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南振翼调味股份有限公司

H N  
Q B