



413286S-2022



清丰县德林调味品有限公司企业标准

Q/QDT 0003S-2022

红油豆瓣酱

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

清丰县德林调味品有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县德林调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付志松。

H N

Q B

红油豆瓣酱

1 范围

本标准规定了红油豆瓣酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒（红尖椒、红辣椒、青辣椒中的一种或几种）、蚕豆（经清洗、泡制 30 分钟，自然发酵一周）、食用油（菜籽油、大豆油、花生油中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、辣椒酱中的几种为主要原料，添加或不添加番茄（经清洗、粉碎）、香辛料（花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、丁香、姜、香葱、月桂叶、桂皮）、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、红曲红中的一种或几种，经混合、搅拌、灌装、包装加工而成的非即食红油豆瓣酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒（红尖椒、红辣椒、青辣椒）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 香辛料（八角、小茴香、肉豆蔻、丁香、姜、香葱、月桂叶、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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	具有该产品应有的性状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷

色 泽	具有该产品应有的色泽	盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、a 仅适用于使用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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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

注：a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒（红尖椒、红辣椒、青辣椒中的一种或几种）、蚕豆（经清洗、泡制 30 分钟，自然发酵一周）、食用油（菜籽油、大豆油、花生油中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、辣椒酱中的几种为主要原料，添加或不添加番茄（经清洗、粉碎）、香辛料（花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、丁香、姜、香葱、月桂叶、桂皮）、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、红曲红中的一种或几种，经混合、搅拌、灌装、包装加工而成的非即食红油豆瓣酱。

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 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为酿造酱（12.05.01）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县德林调味品有限公司