



410573S-2022



河南省国宏食品有限公司企业标准

Q/HGH 0003S-2022

# 红油豆瓣

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南省国宏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省国宏食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵志红。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGH 0003S-2021。

H N

Q B

# 红油豆瓣

## 1 范围

本标准规定了红油豆瓣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入八角、花椒、山奈、小茴香、生姜、大蒜、魔芋粉、大豆油、菜籽油、苯甲酸钠、山梨酸钾、红曲米、黄原胶、辣椒红中的几种，经混合、包装而成的红油豆瓣。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 米曲霉应安全、无污染、无杂质、无异味、无杂菌，并符合 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 八角、花椒、山奈、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 | 粘稠状半固体，稀稠适度，允许有豆瓣粒，无异物 | 取样品 50g 试样，平铺于清洁的白瓷盘中或白色滤纸上，在自然的光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱 |
| 色 泽 | 红褐色或棕色，鲜艳，有光泽          |   |
| 气 味 | 有酱香和酯香，无不良气味；味鲜醇厚      |   |
| 滋 味 | 咸甜适口，不得有酸、苦、涩、焦糊及其他异味  |   |

|    |           |         |
|----|-----------|---------|
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 口, 品其滋味 |
|----|-----------|---------|

### 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         |
|--------------------------------|---|-----------|------|--------------|
|                                |   | 一 级       | 二 级  |              |
| 水分, %                          | ≤ | 72        | 75   | GB 5009.3    |
| 氨基酸态氮(以氮计), g/100g             | ≥ | 0.10      | 0.08 | GB 5009.235  |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g            |   | 16.0~25.0 |      | GB 5009.44   |
| 总酸(以乳酸计), g/100g               | ≤ | 2.0       |      | GB/T 5009.40 |
| 总砷(以As计), mg/kg                | ≤ | 0.5       |      | GB 5009.11   |
| *铅(以Pb计), mg/kg                | ≤ | 0.8       |      | GB 5009.12   |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg    | ≤ | 5.0       |      | GB 5009.22   |
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg | ≤ | 1.0       |      | GB 5009.28   |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg | ≤ | 0.5       |      | GB 5009.28   |

注1: a仅适用添加该种添加剂的产品, 且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。

注2: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 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 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群。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、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入八角、花椒、山奈、小茴香、生姜、大蒜、魔芋粉、大豆油、菜籽油、苯甲酸钠、山梨酸钾、红曲米、黄原胶、辣椒红中的几种，经混合、包装而成的红油豆瓣。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 12.05.02 配制酱。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省国宏食品有限公司

H N

Q B