



410649S-2022



浙川县宏润食品有限公司企业标准

Q/XHR 0001S-2022

香辣豆瓣酱（半固态复合调 味料）

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

浙川县宏润食品有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县宏润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王梓合。

H N

Q B

香辣豆瓣酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了香辣豆瓣酱（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒、豆瓣酱或黄豆酱为主要原料，鲜辣椒经分选、清洗、粉碎、盐渍、再加入豆瓣酱、黄豆酱，添加大豆油、食用盐、芝麻、香辛料（八角、花椒、桂皮）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，搅拌均匀、灌装而成的含两种或两种以上调味料的香辣豆瓣酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应干净、清洁、无霉变、无污染，符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。

2.1.3 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.7 香辛料（八角、花椒、桂皮）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.10 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300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100克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	红褐色或褐色	
气味	具有酱脂香、辣香，无异味	
滋味	味鲜辣醇厚，咸甜适口，无酸、苦、及其他异味	
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
----	----	------

水分, g/100g	≤	70.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	25.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 该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的产品检验。			
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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	1000	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 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、水分、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

香辣豆瓣酱（半固态复合调味料）是以鲜辣椒、豆瓣酱或黄豆酱为主要原料，鲜辣椒经分选、清洗、粉碎、盐渍、再加入豆瓣酱、黄豆酱，添加大豆油、食用盐、芝麻、香辛料（八角、花椒、桂皮）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，搅拌均匀，灌装而成的含两种或两种以上调味料的香辣豆瓣酱（半固态复合调味料）。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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浙川县宏润食品有限公司

Q B