



410721S-2022



河南筷筷香食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2022

# 黄豆西瓜调味酱

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

河南筷筷香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南筷筷香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南筷筷香食品有限公司。

本标准主要起草人：黄瑞平。

H N

Q B

# 黄豆西瓜调味酱

## 1 范围

本标准规定了黄豆西瓜调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、摊晾，拌入小麦粉制曲，经晾晒后加入西瓜（经清洗、剥皮、打碎）发酵、贮存后，加入食用盐、白砂糖、食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种）、辣椒粉、芝麻、葱粒、姜片，经炒制，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或全部，经灌装、灭菌、装箱而成的黄豆西瓜调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 西瓜、葱粒、姜片应清洁卫生无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	半固态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
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
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
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注 1: 铅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> 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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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

出厂检验项目包括：感官要求、氨基酸态氮、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

黄豆西瓜调味酱是以黄豆为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、摊晾，拌入小麦粉制曲，经晾晒后加入西瓜（经清洗、剥皮、打碎）发酵、贮存后，加入食用盐、白砂糖、食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种）、辣椒粉、芝麻、葱粒、姜片，经炒制，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或全部，经灌装、灭菌、装箱而成的黄豆西瓜调味酱。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，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。

本标准中在食品安全国家标准 GB 2760 中的类别为：配制酱，类别号为：12.05.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南筷筷香食品有限公司

H N

Q B