



411182S-2022



濮阳市黄豆皇豆制品有限公司企业标准

Q/PHD 0001S-2022

豆酱制品（豆酱、豆酱饼）

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

濮阳市黄豆皇豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市黄豆皇豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周灵军、周拥军、李利娟、王娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/PHD 0001S-2019。

H N

Q B

豆酱制品（酱豆、豆酱饼）

1 范围

本标准规定了豆酱制品（酱豆、豆酱饼）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（经预处理、蒸煮、自然发酵、烘干或晾晒）为原料，添加【谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、肉桂粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、高良姜粉、山奈粉、姜粉、胡椒粉、砂仁粉、孜然粉、辣椒粉）、花生仁、葵花籽仁、芝麻】中的一种或几种，经配料、混合搅拌、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、调味或不调味、包装加工而成的酱豆，或经配料、混合搅拌、成型、烘干或晒制、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、冷却、包装加工而成的豆酱饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 香辛料粉（花椒粉、丁香粉、肉桂粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、高良姜粉、山奈粉、姜粉、胡椒粉、砂仁粉、孜然粉、辣椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 花生仁、葵花籽仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的固态性状	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	味，然后以温开水漱口，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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于即食熟制产品)	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *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

即食产品的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 ²	10 ³	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 样品的采样和处理按 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、水分、大肠菌群(仅适用于即食产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆（经预处理、蒸煮、自然发酵、烘干或晾晒）为原料，添加【谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、肉桂粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、高良姜粉、山奈粉、姜粉、胡椒粉、砂仁粉、孜然粉、辣椒粉）、花生仁、葵花籽仁、芝麻】中的一种或几种，经配料、混合搅拌、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、调味或不调味、包装加工而成的酱豆，或经配料、混合搅拌、成型、烘干或晒制、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、冷却、包装加工而成的豆酱饼。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 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市黄豆皇豆制品有限公司

QB