



411513S-2022



虞城金凤食品有限公司企业标准

Q/YJS 0001S-2022

酱豆酱腌菜

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

虞城金凤食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城金凤食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱冬云、冯柯、李中海。

H N

Q B

酱豆酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱豆酱腌菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒（酱腌菜）为主要原料，加入大豆（经挑选、清洗、腌制（食用盐、饮用水）、蒸煮），添加辣椒酱、甜面酱、西瓜瓢、香菇（经挑选、清洗、切丁、熟制）、辣椒、食用盐、白砂糖、味精、大豆油或菜籽油、香辛料粉（粒）（大蒜、葱、姜、洋葱、黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）、芝麻、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经混合搅拌、包装等工艺加工而成的即食酱豆酱腌菜。

根据添加辅料不同可分为：五香酱豆酱腌菜、麻辣酱豆酱腌菜、香辣酱豆酱腌菜、西瓜酱豆酱腌菜、香菇酱豆酱腌菜。

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（酱腌菜）应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉（粒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 西瓜瓢应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.17 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 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 | 取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气 味、滋 味 | 具有该产品应有的气味、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/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.97 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖 ^a ，g/kg | ≤ 0.25 | GB 22255 |
| 苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.121 |
| 亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg | ≤ 20 | GB 5009.33 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 注：*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 | |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 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 | 10 ² | 10 ³ | 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

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒（酱腌菜）为主要原料，加入大豆（经挑选、清洗、腌制（食用盐、饮用水）、蒸煮），添加辣椒酱、甜面酱、西瓜瓢、香菇（经挑选、清洗、切丁、熟制）、辣椒、食用盐、白砂糖、味精、大豆油或菜籽油、香辛料粉（粒）（大蒜、葱、姜、洋葱、黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）、芝麻、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经混合搅拌、包装等工艺加工而成的即食酱豆酱腌菜。

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，制定本企业标准，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。

虞城金凤食品有限公司