



413639S-2023



河南新民实业有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2023

酱豆

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

河南新民实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南新民实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张庆超。

H N

Q B

酱豆

1 范围

本标准规定了酱豆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，经过挑选、清洗、蒸煮，加入或不加入小麦粉，搅拌后自然发酵，添加西瓜、冬瓜、洋葱、番茄、白菜、菜瓜、辣椒中的一种或几种，加入食用盐、姜、香辛料[花椒、草果、八角、肉豆蔻、高良姜、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、白酒中的一种或几种，经自然发酵后，添加大豆油、绵白糖、味精中的一种或几种，经调制、杀菌、灌装、包装而成酱豆。

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 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 西瓜、冬瓜、洋葱、番茄、白菜、菜瓜、辣椒、姜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 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	浓稠酱状	从样品中取出 1 份，倒入洁净烧杯中，在自然光线下，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	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的混合气味和滋味，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	≤	45	GB 5009. 3
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	30	GB 5009. 44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227

*该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 ^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
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 1: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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。

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经过挑选、清洗、蒸煮，加入或不加入小麦粉，搅拌后自然发酵，添加西瓜、冬瓜、洋葱、番茄、白菜、菜瓜、辣椒中的一种或几种，加入食用盐、姜、香辛料[花椒、草果、八角、肉豆蔻、高良姜、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、白酒中的一种或几种，经自然发酵后，添加大豆油、绵白糖、味精中的一种或几种，经调制、杀菌、灌装、包装而成酱豆。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新民实业有限公司

H N

Q B