



413660S-2023

河南省国宏食品有限公司企业标准

Q/HGH 0002S-2023

红油豆瓣

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

河南省国宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省国宏食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李宁、李秀森、赵志红、董艳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGH 0002S-2018，备案号：413634S-2018。

H N
Q B

红油豆瓣

1 范围

本标准规定了红油豆瓣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入香辛料【八角、生姜、花椒、山奈、小茴香、辣椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、桂皮、肉桂、草果、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莪萝中的一种或几种】、酱腌菜（大蒜、洋葱、西红柿、胡萝卜中的一种或几种）、黄豆、芝麻、碎花生仁、魔芋粉、魔芋精粉、大豆油、菜籽油、玉米油、苯甲酸钠、山梨酸钾、红曲米、黄原胶、辣椒红、焦糖色中的一种或几种，经混合、包装而成的红油豆瓣。

根据辅料不同，产品分类不同。

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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 米曲霉应安全、无污染、无杂质、无异味、无杂菌，并符合 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 黄豆、芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.12 大豆油、菜籽油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	粘稠状半固体，稀稠适度，允许有豆瓣粒，无异物	取样品 50g 试样，平铺于清洁的白瓷盘中或白色滤纸上，在自然的光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色或棕色，鲜艳，有光泽	
气 味	有酱香和酯香，无不良气味；味鲜醇厚	
滋味	咸甜适口，不得有酸、苦、涩、焦糊及其他异味	
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
	一级	二级	
水分，% ≤	70	75	GB 5009. 3
氨基酸态氮(以氮计)， g/100g ≥	0. 10	0. 08	GB 5009. 235
食用盐（以NaCl计）， g/100g	13. 0~25. 0		GB 5009. 44
^a 过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0. 25		GB 5009. 227
总酸(以乳酸计)， g/100g ≤	2. 0		GB/T 5009. 40
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 ₁ ， μ g/kg ≤	5. 0		GB 5009. 22
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg ≤	1. 0		GB 5009. 28
^b 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg ≤	0. 5		GB 5009. 28
注1：a仅限于含油型且脂肪含量大于10%的产品。 b仅适用添加该种添加剂的产品，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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 注2：*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

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 ²	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 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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、氨基酸态氮、总酸、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、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入香辛料【八角、生姜、花椒、山奈、小茴香、辣椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、桂皮、肉桂、草果、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莪萝中的一种或几种】、酱腌菜（大蒜、洋葱、西红柿、胡萝卜中的一种或几种）、黄豆、芝麻、碎花生仁、魔芋粉、魔芋精粉、大豆油、菜籽油、玉米油、苯甲酸钠、山梨酸钾、红曲米、黄原胶、辣椒红、焦糖色中的一种或几种，经混合、包装而成的红油豆瓣。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中分类号及分类为12.05.02配制酱。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省国宏食品有限公司