



410960 S-2023



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHKF 0003S-2023

西瓜黄豆酱

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

本标准由滑县好口福豆瓣酱厂提出并起草。

本标准起草人：毛建利。

本标准自实施之日起代替原 Q/HHKF 0003S-2021。

HN

QB

西瓜黄豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜黄豆酱的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经煮制，加入小麦粉混合均匀，进行第一次自然发酵，添加西瓜瓢、食用盐，添加或不添加香辛料【八角粉、花椒粉、小茴香粉、桂皮粉、香叶（月桂叶）粉中的一种或几种】，进行第二次自然发酵、晒制，炒酱或煮酱{加入或不加入大豆油、菜籽油、花生油、香辛料【干辣椒粉、八角粉、花椒粉、小茴香粉、桂皮粉、香叶（月桂叶）粉、辣椒粉、花椒粉中的一种或几种】、白砂糖、大葱、生姜、大蒜、葵花子仁（熟制）、脱皮花生米（熟制）、芝麻、酿造食醋、盐渍辣椒、鸡精调味料、谷氨酸钠、苯甲酸钠、红曲米、黄原胶、三氯蔗糖、冰乙酸中的一种或几种}、灌装、包装等工序而成的非即食西瓜黄豆酱。

根据工艺与原辅料不同，分为咸香西瓜黄豆酱和甜鲜西瓜黄豆酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄豆应符合 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 西瓜瓢应符合 NY/T 584 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 香辛料（干辣椒粉、八角粉，花椒粉，小茴香粉，桂皮粉，香叶粉、辣椒粉、花椒粉中）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 大葱应符合 N/T 1835 的规定。

2.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.13 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.14 葵花子仁（熟制）、脱皮花生米（熟制）应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.16 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.17 盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.21 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.24 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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	酱状	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色或红褐色	
气味、滋味	具有西瓜黄豆酱特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
^a 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	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于添加大豆油、菜籽油、花生油的产品。

^b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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中的平板计数法
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：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

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

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，经煮制，加入小麦粉混合均匀，进行第一次自然发酵，添加西瓜瓤、食用盐，添加或不添加香辛料【八角粉、花椒粉、小茴香粉、桂皮粉、香叶（月桂叶）粉中的一种或几种】，进行第二次自然发酵、晒制，炒酱或煮酱{加入或不加入大豆油、菜籽油、花生油、香辛料【干辣椒粉、八角粉、花椒粉、小茴香粉、桂皮粉、香叶（月桂叶）粉、辣椒粉、麻椒粉中的一种或几种】、白砂糖、大葱、生姜、大蒜、葵花子仁（熟制）、脱皮花生米（熟制）、芝麻、酿造食醋、盐渍辣椒、鸡精调味料、谷氨酸钠、苯甲酸钠、红曲米、黄原胶、三氯蔗糖、冰乙酸中的一种或几种}、灌装、包装等工序而成的非即食西瓜黄豆酱。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为酿造酱。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县好口福豆瓣酱厂

QB