



410695S-2023



尉氏县聚宝罐头厂企业标准

Q/WJB 0002S-2023

西瓜豆酱

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

尉氏县聚宝罐头厂 发布

前 言

本标准由尉氏县聚宝罐头厂提出并起草。

本标准主要起草人：郭宇航。

H N

Q B

西瓜豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜豆酱的分类、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，经清洗、煮制、冷却，加入小麦粉拌匀、制曲、晒干，加入西瓜瓢、食用盐，搅拌混合、晒酱发酵，加入或不加入白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、辣椒、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经大豆油炒制或不炒制、冷却、灌装、包装而成的西瓜豆酱（酿造酱）。

产品根据所添加的辅料和工艺不同，分为炒制西瓜豆酱（含油型）、生西瓜豆酱（不含油型）。

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 生产用水应符合 GB 5749 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、葱应清洁卫生无污染、无腐烂变质，符合 GB 2762、GB2763 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB 2716 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 | 半固态 | 将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，无其他不良的气味 | |
| 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 | |
|---|----|------|-------------|
| 氨基酸态氮(以氮计), g/100g | ≥ | 0.3 | GB 5009.235 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ | 20 | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 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 | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用添加该食品添加剂产品的检验; b 仅适用于大豆油炒制的产品; 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 | |
| 菌落总数 ^b , CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | 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: a样品的采集和处理按GB 4789.1执行 b 仅适用于有炒制工艺的产品。 | | | | | |

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数(仅适用于有炒制工艺的产品)、大肠菌群检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、煮制、冷却，加入小麦粉拌匀、制曲、晒干，加入西瓜瓢、食用盐，搅拌混合、晒酱发酵，加入或不加入白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、辣椒、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经大豆油炒制或不炒制、冷却、灌装、包装而成的西瓜豆酱（酿造酱）。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》的有关规定，参照 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》制定本标准，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。

H N
尉氏县聚宝罐头厂

Q B