



411129S-2023



濮阳经济开发区新习镇张大姐豆制品加工厂企业标准

Q/PXZD 0001S-2023

豆酱制品（酱豆、豆酱饼）

2023-05-06 发布

2023-05-06 实施

濮阳经济开发区新习镇张大姐豆制品加工厂 发布

前 言

本标准由濮阳经济开发区新习镇张大姐豆制品加工厂提出并起草。

本标准起草人：张艳红。

H N

Q B

豆酱制品（酱豆、豆酱饼）

1 范围

本标准规定了豆酱制品（酱豆、豆酱饼）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（经预处理、蒸煮、自然发酵、烘干或晾晒）为原料，添加谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒、丁香、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、花生仁、葵花籽仁、芝麻中的一种或几种，经配料、混合搅拌、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、调味或不调味、包装加工而成的酱豆；或经配料、混合搅拌、成型、烘干或晒制、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、冷却、包装加工而成的豆酱饼。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 花生仁、葵花籽仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取本品 100g，置于白色盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 滋、味	具有本品应有的气味和滋味，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， %	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/kg	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)， g/100g	≤ 0.25（适用于油炸产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：该项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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群， CFU/g	5	2	10 ²	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	100	1000	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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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（经预处理、蒸煮、自然发酵、烘干或晾晒）为原料，添加谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒、丁香、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、花生仁、葵花籽仁、芝麻中的一种或几种，经配料、混合搅拌、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、调味或不调味、包装加工而成的酱豆；或经配料、混合搅拌、成型、烘干或晒制、油炸（大豆油或棕榈油）或不油炸、冷却、包装加工而成的豆酱饼。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 2712《食品安全国家标准 豆制品》等相关国家标准、行业标准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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳经济开发区新习镇张大姐豆制品加工厂