



412117S-2023

南阳市宛城区裕兴长酱坊企业标准

Q/NYX 0001S-2023

蜜制醋豆

2023-07-13 发布

2023-07-13 实施

南阳市宛城区裕兴长酱坊 发布

前 言

本标准由南阳市宛城区裕兴长酱坊提出并起草。

本标准起草人：宋仁山、芦英飞。

H N

Q B

蜜制醋豆

1 范围

本标准规定了蜜制醋豆的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以黑豆、黄豆中的一种为主要原料，经挑拣、清洗、炒制或不炒制、加入酿造食醋、蜂蜜进行浸渍、包装制成的即食蜜制醋豆。

根据所用原料的不同可分为：蜜制醋黑豆、蜜制醋黄豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

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

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 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	具有原料物质应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有产品特有的气味和滋味，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
总酸（以乙酸计），g/100g	≤ 10.0	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183

注：*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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑豆、黄豆中的一种为主要原料，经挑拣、清洗、炒制或不炒制、加入酿造食醋、蜂蜜进行浸渍、包装制成的即食蜜制醋豆。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市宛城区裕兴长酱坊

H N

Q B