



412247S-2023



河南宋家将食品有限公司企业标准

Q/HSJJ 0001S-2023

辣椒酱豆(半固态复合调味酱)

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

河南宋家将食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宋家将食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南宋家将食品有限公司、商丘市质量技术监督检验测试中心。

本标准起草人：李丰林、李迎锋、张益玮、朱丹丹、朱春霞。

H N

Q B

辣椒酱豆（半固态复合调味酱）

1 范围

本标准规定了辣椒酱豆（半固态复合调味酱）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、甜面酱、食用盐、辣椒酱、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）为原料，经油炸、熬制、冷却、灌装、包装加工而制成的即食辣椒酱豆（半固态复合调味酱）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 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	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11

注：* 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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	5	2	100	1000	
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

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、甜面酱、食用盐、辣椒酱、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）为原料，经油炸、熬制、冷却、灌装、包装加工而制成的即食辣椒酱豆（半固态复合调味酱）。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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和《调味料产品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宋家将食品有限公司

H N

Q B