



412424S-2023



漯河市旭锦食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2023

发酵酱

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

漯河市旭锦食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市旭锦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卓赛龙、王川、徐华琳。

H N
Q B

发酵酱

1 范围

本标准规定了发酵酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蚕豆仁为主要原料，添加小麦粉、食用盐，蚕豆仁经挑选、浸泡、蒸煮、冷却、接种、发酵、翻晒、加入或不加入腌制辣椒（鲜辣椒经挑选、清洗、粉碎、腌制）、搅拌、包装而成的即食发酵酱。

根据添加原料不同分为以下几种：豆瓣酱、豆瓣辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蚕豆仁应符合GB 2715的规定

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 鲜辣椒符合 NY/T 655 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
色泽	具有本品应有的色泽	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
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	
食用盐(以 NaCl 计)， g/100g	≤	25	GB 5009. 44
水分， g/100g	≤	80	GB 5009. 3
*铅(以 Pb 计)， mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
总酸(以乳酸计)， g/100g	≤	5. 0	GB 12456
无机砷(以 As 计)， mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
氨基酸态氮， g/100g	≥	0. 3	GB 5009. 235
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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 和 GB/T 4789.22 执行。					

2.5 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蚕豆仁为主要原料，添加小麦粉、食用盐，蚕豆仁经挑选、浸泡、蒸煮、冷却、接种、发酵、翻晒、加入或不加入腌制辣椒（鲜辣椒经挑选、清洗、粉碎、腌制）、搅拌、包装而成的即食发酵酱。

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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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。

漯河市旭锦食品有限公司