412520S-2024

民权县保富食品有限公司企业标准

Q/MBS 0004S-2024

西瓜豆酱

2024-10-06 发布　　2024-10-06 实施

民权县保富食品有限公司 发布

前　　言

本标准由民权县保富食品有限公司提出。

本标准起草单位：民权县保富食品有限公司。

本标准主要起草人：焦保富。

HNQB

西瓜豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜豆酱的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、煮制，加入小麦粉，发酵、晾晒或不晾晒，再加入食用盐、西瓜（清洗、去皮），搅拌混合、晒酱，加入或不加入香辛料【辣椒、花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉豆蔻、桂皮、肉桂、白胡椒、山奈中的一种或几种】，灌装、包装而成的西瓜豆酱。

根据原料不同分为不同类别。

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 西瓜应清洁卫生无污染、无腐烂变质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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，g/100g		65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计），g/100g	≤	20	GB 5009.44
氨基酸态氮,g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
总砷（以As计）,mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 该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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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 4789.22 执行 ；

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

西瓜豆酱是以大豆为主要原料，经清洗、浸泡、煮制，加入小麦粉，发酵、晾晒或不晾晒，再加入食用盐、西瓜（清洗、去皮），搅拌混合、晒酱，加入或不加入香辛料【辣椒、花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉豆蔻、桂皮、肉桂、白胡椒、山奈中的一种或几种】，灌装、包装而成的西瓜豆酱。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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县保富食品有限公司

H N
Q B