

Q/TXBD 0001S-2024



通许县小不点食品有限公司企业标准

Q/TXBD 0001S-2024

风味西瓜酱

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

通许县小不点食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由通许县小不点食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：荆书宪。

H N
Q B

风味西瓜酱

1 范围

本标准规定了风味西瓜酱要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经拣选、清洗、蒸煮，拌入小麦粉、黄豆粉中的一种或几种制曲，或以购买霉豆瓣(发酵豆制品)为主要原料，加入西瓜(经清洗、剥皮、打碎)晾晒、发酵、贮存，加入食用盐、白砂糖、姜片，加入或不加入食用植物油(大豆油、菜籽油中的一种)、辣椒粉、芝麻、葱粒，经炒制，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或全部，经灌装、灭菌、包装而成的风味西瓜酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 西瓜、葱粒、姜片应清洁卫生无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 霉豆瓣应符合 Q/XJD0001S 的规定，见附录 A。

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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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 感官要求

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 40	GB 5009. 44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0. 3	GB 5009. 235
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
注 1: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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
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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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、氨基酸态氮、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案号:421100S-2021

Q/XJD

监利县许家墩食品有限公司企业标准

Q/XJD 0001S—2021

霉豆瓣



2021-04-27 发布

2021-05-27 实施

监利县许家墩食品有限公司 发布

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》

本标准由监利县许家墩食品有限公司提出并起草。

本标准由监利县许家墩食品有限公司技术部归口。

本标准起草人：许三华



霉豆瓣

1 范围

本标准规定了霉豆瓣的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以豌豆、蚕豆、大豆等豆类为主要原料，添加饮用水、食用盐等辅料，经清洗、浸泡、发酵、干燥、包装等工艺加工制成的非即食霉豆瓣。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M₁的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10459 蚕豆

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 10460 豌豆

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病性微生物限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品按原料不同分为：霉豌豆、霉蚕豆、霉大豆

4 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂,食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定,食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1 原料要求

4.1.1 豌豆:应符合 GB/T10460 的规定。

4.1.2 蚕豆:应符合 GB/TGB/T10459 的规定。

4.1.3 大豆:应符合 GB 1352 的规定。

4.1.4 饮用水:应符合 GB5749 的规定。

4.1.5 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
组织形态	具有本产品应有的形状,无虫蛀。
色 泽	具有本产品应有的色泽。
滋味与气味	具有该品种应有的气味。
杂 质	无正常视力可见其它外来杂质。

4.3 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
铅(以 Pb 计)/mg/kg	≤ 0.49
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg /kg)	≤ 5.0

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第 75 号令的规定。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取适量被测样品置于洁净白色搪瓷器皿中,在自然光线下采用目测、口尝、鼻嗅进行。

5.2 理化指标

5.2.1 铅

按GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.2 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.24 规定的方法进行。

5.3 净含量

按JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一次投料混合，同一班生产的同品种同规格包装完好的产品为一批。

6.1.2 抽样

采取随机抽样方法，每批抽样量抽取不少于12个包装单位，不少于1200g，分为两份，一份送检，一份用于留样备查。

6.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 产品应经本公司质检部门检验，合格产品附合格证后方可出厂。

6.2.1.2 出厂检验项目为：感官、净含量。其他为不定期检验项目。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原材料来源、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- b) 产品停产三个月以上恢复生产时；
- c) 国家食品监督机构或收货单位提出要求时。

6.2.2.2 型式检验项目为本标准规定的所有检验项目。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果符合本标准规定时，判该批产品为合格。

6.3.2 如检验结果中有指标未达到本标准要求时，可加倍取样，对不符合项目进行复检。复检后仍有指标未达到要求时，则判该批产品不合格。微生物指标不符合本标准规定时，不得复检，判该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签按GB 7718、GB28050规定的方法进行，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料与要求

内包装采用复合食品包装袋包装，复合食品包装袋应符合GB 4806.7的规定。

7.2.2 外包装材料与要求

外包装采用双瓦楞纸箱包装，纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输产品的工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无污染物。运输产品过程中，应有遮盖、防雨防晒，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

7.4 贮存

产品不得露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风、无鼠虫害。堆放应有木垫板，离地面10cm以上，离墙20cm以上。不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定且未经启封条件下，产品自生产之日起保质期为12个月，或按标签标识明示的保质期执行。

编制说明

本标准适用于以豆豉为主要原料，加入西瓜(经清洗、剥皮、打碎)发酵、晾晒、贮存后，加入食用盐、白砂糖、姜片，加入或不加入食用植物油(大豆油、菜籽油中的一种)、辣椒粉、芝麻、葱粒，经炒制，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或全部，经灌装、灭菌、包装而成的风味西瓜酱。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，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。

本标准中在食品安全国家标准 GB 2760 中的类别为：配制酱，类别号为：12.05.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

通许县小不点食品有限公司