



410575S-2024

商丘庆庆食品有限公司企业标准

Q/SQS 0001S-2024

# 酱豆(半固态复合调味料)

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

商丘庆庆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘庆庆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯珍、郭佳鑫、宗敏婕。

H N

Q B

# 酱豆(半固态复合调味料)

## 1 范围

本标准规定了酱豆(半固态复合调味料)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆(黄豆)为主要原料,经挑选、清洗、浸泡、熟制,添加辣椒、花椒、小米辣、大蒜、葱、姜、芝麻、花生仁、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种)、香辛料或料粉【花椒、辣椒、胡椒、麻椒、孜然、草果、八角、香叶(月桂叶)、洋葱、香菜、葱、姜、蒜、小茴香、桂皮、白果、丁香、肉豆蔻、豆蔻、砂仁、山奈、高良姜中的一种或几种】、甜面酱、白酒、酱油、料酒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料中的几种,经原料预处理、盐渍、调配、熬制或不熬制、灌装、封口等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食酱豆(半固态复合调味料)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆(黄豆)应符合GB 1352的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。
- 2.1.6 辣椒、花椒、小米辣应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.15 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.16 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 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	半固态	取样品一份，置于洁净烧杯中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆（黄豆）为主要原料，经挑选、清洗、浸泡、熟制，添加辣椒、花椒、小米辣、大蒜、葱、姜、芝麻、花生仁、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料或料粉【花椒、辣椒、胡椒、麻椒、孜然、草果、八角、香叶（月桂叶）、洋葱、香菜、葱、姜、蒜、小茴香、桂皮、白果、丁香、肉豆蔻、豆蔻、砂仁、山奈、高良姜中的一种或几种】、甜面酱、白酒、酱油、料酒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料中的几种，经原料预处理、盐渍、调配、熬制或不熬制、灌装、封口等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食酱豆（半固态复合调味料）。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

商丘庆庆食品有限公司