



410939S-2024

邓州市金佑调味品有限公司企业标准

Q/DJT 0001S-2024

豆瓣酱

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

邓州市金佑调味品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市金佑调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛柯勤。

本标准自发布实施日起替代 Q/DJT 0001S-2023。

H N
Q B

豆瓣酱

1 范围

本标准规定了豆瓣酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蚕豆为原料，经筛选，清洗，浸泡，辅以小麦粉，接种，制曲，发酵，加入辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精调味料、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾，搅拌均匀、灭菌、灌装而成的豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料料要求

2.1.1 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.3 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。

2.1.4 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.7 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.8 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.12 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	浓稠状酱体，可见豆瓣粒及辣椒片	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色或褐色	
气味和滋味	具有酱香，味辣，咸甜适口，无酸、苦、涩及其他异味	
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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，% ≤	65.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），% ≤	22.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），% ≤	2.0	GB 12456
氨基酸态氮（以N计），g/100g ≥	0.1	GB 5009.235
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计),mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），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。 注2：b仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。 注3：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规定的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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3MPN计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、过氧化值、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

本标准适用于以蚕豆为原料，经筛选，清洗，浸泡，辅以小麦粉，接种，制曲，发酵，加入辣椒酱、食用盐、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆油、鸡精调味料、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾，搅拌均匀、灭菌、灌装而成的豆瓣酱。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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

本产品GB 2760里面的产品属性为12.10.02 半固态复合调味料。

H N

邓州市金佑调味品有限公司

Q B