



413105S-2025

河南酱心食品有限公司企业标准

Q/HJX 0001S-2025

西瓜豆酱

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

河南酱心食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱心食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：路杰、王晓艳、邱超男。

H N

Q B

西瓜豆酱

1 范围

本标准规定了西瓜豆酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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，与西瓜瓢、食用盐，搅拌混合、晒酱发酵，加入或不加入白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、大蒜、辣椒、花椒、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香菇、山梨酸钾、苯甲酸钠中一种或几种，经植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的西瓜豆酱。

产品根据所添加的辅料和工艺不同，分为炒制西瓜豆酱（含油型）、生西瓜豆酱（不含油型）。

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 西瓜瓢、葱应清洁卫生无污染、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 辣椒、大蒜、花椒、八角、桂皮、月桂叶、小茴香应符合 GB/T 15691 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 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GB 7096 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	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>b 仅适用于炒制西瓜豆酱(含油型)。</p> <p>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。</p>			

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	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于有炒制工艺的产品。</p>					

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

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅适用于有炒制工艺的产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

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，与西瓜瓢、食用盐，搅拌混合、晒酱发酵，加入或不加入白砂糖、味精、鸡精调味料、葱、大蒜、辣椒、花椒、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香菇、山梨酸钾、苯甲酸钠中一种或几种，经植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）炒制或不炒制、冷却或不冷却、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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南酱心食品有限公司