



410095S-2025



许昌市建安区豫庆奥食品加工坊企业标准

Q/XJYS 0001S-2025

# 风味豆酱（黄酱）

2025-01-08 发布

2025-01-08 实施

许昌市建安区豫庆奥食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由许昌市建安区豫庆奥食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：张彩云。

H N

Q B

# 风味豆酱（黄酱）

## 1 范围

本标准规定了风味豆酱（黄酱）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆酱为主要原料，加入葱、姜、蒜、鲜辣椒、小米椒、黄豆、花生、白砂糖、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、芝麻、麻椒（青、红）中的一种或几种为原料]中的一种或几种，加入食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）熬制、冷却、包装加工而成的风味豆酱（黄酱）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.3 葱、姜、蒜、鲜辣椒、小米椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 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	取适量样品置于白瓷盘中，在室内自然光下观察性状、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*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	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
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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆酱为主要原料，加入葱、姜、蒜、鲜辣椒、小米椒、黄豆、花生、白砂糖、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、芝麻、麻椒（青、红）中的一种或几种为原料]中的一种或几种，加入食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）熬制、冷却、包装加工而成的风味豆酱（黄酱）。

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。

许昌市建安区豫庆奥食品加工坊