



411996S-2025



郑州蜀姥姥食品有限公司企业标准

Q/ZSLL 0001S-2025

西瓜豆酱

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

郑州蜀姥姥食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州蜀姥姥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱登云。

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。

本标准适用于以生西瓜豆酱(外购)为主要原料,加入食用油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、生活饮用水、八角、白砂糖、味精、十三香、海鲜酱、番茄酱、小茴香、桂皮、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、葱、鸡精、姜、花生、芝麻、葵花籽、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种,经炒制、冷却、灌装、包装而成的即食西瓜豆酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生西瓜豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.2 食用油(大豆油)应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.8 八角、小茴香、桂皮、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 鸡精、花生、芝麻、葵花籽、山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 葱、姜应清洁卫生无污染、无腐烂变质,符合 GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 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,置于一白色瓷盘中,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
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
过氧化值 ^b (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
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；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。 b 仅适用于使用大豆油的产品； *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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, 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
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

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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生西瓜豆酱(外购)为主要原料,加入食用油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、生活饮用水、八角、白砂糖、味精、十三香、海鲜酱、番茄酱、小茴香、桂皮、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、葱、鸡精、姜、花生、芝麻、葵花籽、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种,经炒制、冷却、灌装、包装而成的即食西瓜豆酱。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。

郑州蜀姥姥食品有限公司