



412187S-2025



浙川县永珍调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0002S-2025

豆瓣酱

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

浙川县永珍调味品有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县永珍调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周晓航。

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、接种米曲霉、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、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、灌装而成的豆瓣酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 蚕豆应符合GB/T 10459的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.3 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.6 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.8 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.9 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.10 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.11 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.13 米曲霉应符合GB 31639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 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、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	具有酱脂香，无异味	
滋 味	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, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB 12456
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注1：*指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
注2：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 限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、总酸、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、接种米曲霉、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、味精、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、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 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浙川县永珍调味品有限公司