



412255S-2025



登封市小苍娃农副产品有限公司企业标准

Q/DXN 0003S-2025

风味豆酱

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

登封市小苍娃农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由登封市小苍娃农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振英、韩帅锋、张振龙、宋国福。

H N

Q B

风味豆酱

1 范围

本标准规定了风味豆酱的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酿造酱【以大豆或蚕豆为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、拌粉（小麦粉）发酵，添加西瓜瓢（西瓜去皮取其果肉）、食用盐、水（煮沸冷却后备用）中的一种或几种，经搅拌混合、晒制发酵制成酿造酱】为基础原料，添加食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、蔬菜（番茄、辣椒、黄瓜、冬瓜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、芥菜中的一种或几种，经挑选、清洗、分切等处理后备用）、食用菌制品（干制香菇、平菇、白玉菇、花菇中的一种或几种，经挑选、加水泡发、分切等处理后备用）、牛肉干、猪肉干、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、香辛料或其粉（花椒、八角、干辣椒、胡椒、麻椒、小茴香、丁香、桂皮、月桂叶中的一种或几种）、葱、姜、蒜、水、芝麻、花生仁、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠中的两种或多种，经配料、熬制、灌装等工艺制成的豆酱产品。（本品在 GB 2760 中分类为 12.05 酿造酱）。

根据原辅料不同，产品分为含油型风味豆酱（产品中脂肪含量 $>10\%$ ）、非含油型风味豆酱（产品中脂肪含量 $\leq 10\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 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、蔬菜、葱、姜、蒜应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 牛肉干、猪肉干应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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
状态	具有产品应有的状态	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无霉斑，无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于含油型产品（产品中脂肪含量>10%）检测。

b 仅限添加该食品添加剂的产品检测。

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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 和 GB 4789.22 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、食用盐、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱【以大豆或蚕豆为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、拌粉（小麦粉）发酵，添加西瓜瓢（西瓜去皮取其果肉）、食用盐、水（煮沸冷却后备用）中的一种或几种，经搅拌混合、晒制发酵制成酿造酱】为基础原料，添加食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、蔬菜（番茄、辣椒、黄瓜、冬瓜、洋葱、香菜、芹菜、胡萝卜、芥菜中的一种或几种，经挑选、清洗、分切等处理后备用）、食用菌制品（干制香菇、平菇、白玉菇、花菇中的一种或几种，经挑选、加水泡发、分切等处理后备用）、牛肉干、猪肉干、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、香辛料或其粉（花椒、八角、干辣椒、胡椒、麻椒、小茴香、丁香、桂皮、月桂叶中的一种或几种）、葱、姜、蒜、水、芝麻、花生仁、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠中的两种或多种，经配料、熬制、灌装等工艺制成的豆酱产品。（本品在 GB 2760 中分类为 12.05 酿造酱）。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》制订本企业标准，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。

登封市小苍娃农副产品有限公司

QB