



411927S-2026



范县好酱道食品有限公司企业标准

Q/FHJ 0001S-2026

西瓜豆酱（半固态复合调味料）

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

范县好酱道食品有限公司 发布

前 言

本标准由范县好酱道食品有限公司提出。

本标准起草单位：范县好酱道食品有限公司。

本标准主要起草人：王丽亭。

H N

Q B

西瓜豆酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了西瓜豆酱（半固态复合调味料）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，经挑拣、清洗、浸泡、煮制、晾凉，裹上小麦粉、发酵，加入西瓜（去皮），再加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、葱粉、姜粉、洋葱粉、香菜粉、辣椒粉、大茴粉、花椒粉、香辛料粉、白酒中的一种或几种，经晒制，再加入辣椒粉、葱粉、食用盐、甜面酱中的一种或几种，再经食用植物油炒制、灌装、包装而成的西瓜豆酱（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同，分为不同产品。

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 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 葱粉、姜粉、洋葱粉、香菜粉、大茴粉、花椒粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.13 白酒应符合 GB/T 48009 和 GB 2757 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，将样品置于白色磁盘或小烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，辨其滋味
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	≥ 0.1	GB 5009.235
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*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 和 GB 4789.22 执行。

2.5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、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

本标准适用于以大豆为主要原料，经挑拣、清洗、浸泡、煮制、晾凉，裹上小麦粉、发酵，加入西瓜(去皮)，再加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、葱粉、姜粉、洋葱粉、香菜粉、辣椒粉、大茴粉、花椒粉、香辛料粉、白酒中的一种或几种，经晒制，再加入辣椒粉、葱粉、食用盐、甜面酱中的一种或几种，再经食用植物油炒制、灌装、包装而成的西瓜豆酱（半固态复合调味料）。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。

范县好酱道食品有限公司

H N
Q B