

Q/YSJ

南华云沙酱园食品有限公司企业标准

Q/YSJ 0002 S—2022

风味豆豉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0014 S-2022
备案日期: 2022年 5月6 日

云南
备案
备案

2022 - 05 - 06 发布

2022 - 05 - 08 实施

南华云沙酱园食品有限公司

发 布

前 言

本公司生产的风味豆豉是以大豆为主要原料，经浸泡、蒸（煮）、发酵、腌胚、添加或不添加辣椒、花椒等香辛料及其他辅料、油渍或不油渍、调味或不调味、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易或仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》和DBS 53/004-2005《云南省食品安全地方标准 滇味豆豉》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由南华云沙酱园食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：殷兆云。

风味豆豉

1 范围

本标准规定了风味豆豉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以大豆为主要原料，经浸泡、蒸（煮）、发酵、腌胚、添加或不添加辣椒、花椒等香辛料及其他辅料、油渍或不油渍、调味或不调味、包装等工艺加工制成的风味豆豉。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

按生产工艺及添加辅料不同分为：油豆豉、非油豆豉、水豆豉系列产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品国家标准和有关规定，不得使用非食品用原辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

食品安全企业标准
号: 5323 S-
期: 年 月

表1 感官要求

项 目	指 标			检验方法
	油豆豉	非油豆豉	水豆豉	
色泽	呈黄褐色或褐色，油亮有光泽	呈黄褐色或褐色，色泽基本一致	具有本品应有的色泽	取适量试样于洁净器皿中在自然光下采用目视、鼻嗅、口尝的方法检验。
气味与滋味	具有各品种产品特有的滋味和豆豉特有的香气，以咸为主、辣味适度，无苦味、霉味、酸味及其他异味			
组织形态	豆豉松软，松散成型			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

4.3 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
	油豆豉	非油豆豉	水豆豉	
水分, g/100g	≤	35.0	70.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	—	GB 5009.227
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	15.0	18.0	GB 5009.44
固形物含量, %	≥	—	50.0	GB/T 10786
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥	0.2	0.1	GB 5009.235

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定来执行。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同原料、同一批投料、同配方、同工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于50 kg，抽取不少于8个独立包装样品，样品量不少于2 kg。样品总量分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目包括本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验。

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格时，判定该批产品不合格，其它指标若有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮藏

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

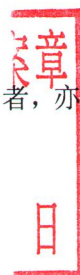
6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。



6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙、离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2022 年 4 月 26 日

殷兆云

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 26 日