

Q/SHT

施甸阖田农社食品有限公司企业标准

Q/SHT 0002 S-2022

风味水豆豉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305⁰⁰³²S-2022
备案日期: 2022年11月24日

云南省
备案号
备案日期

2022-11-24 发布

2022-11-30 实施

施甸阖田农社食品有限公司

发布

I

Q/SHT 0002 S—2022

前 言

我公司生产的风味水豆豉是以大豆为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸（煮）、发酵、晒坯、添加凉开水、姜丝、辣椒、食盐、花椒等香辛料及辅料，经混合搅拌、灌装腌渍、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由施甸阖田农社食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：杨立品、杨泽明。

风味水豆豉

1 范围

本标准规定了风味水豆豉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸（煮）、发酵、晒坯、添加凉开水、姜丝、辣椒、食盐、花椒等香辛料及辅料，经混合搅拌、灌装腌渍、包装等工艺制成的风味水豆豉。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的引用是必不可少的。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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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
色泽	具有本产品特有色泽，呈褐色或深褐色，均匀一致	取适量样品置于洁净器皿中，在自然光线下目视其色泽、形态，鼻嗅其气味，品尝其滋味。
滋味气味	具有本产品特有的豆豉香气、滋味，无异味	
组织形态	具有本产品固有的形态，豆豉软硬适中，松散成型	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

1

项目	指标	检验方法
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
固形物含量，%	≥ 50.0	GB/T 10786

3.4 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限量应符合表 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

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

- 3.6.1 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。
- 3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

- 3.8.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准和有关规定。
- 3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一种原料，同一批投料，同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 50kg，抽取样品不少于 8 个独立包装，样品重量不少于 2kg。样品平均分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检

2

验:

- a) 原辅料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- b) 停产半年以上, 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。

4.5 判定规则

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

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定, 。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

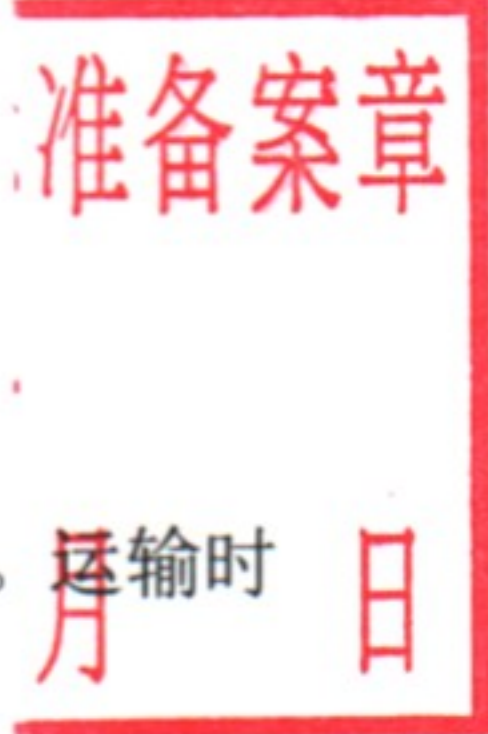
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生, 具有防尘、防雨、防晒设施。不得与有毒、有害物品混装、混运。运输时应轻搬、轻放, 不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内。不得与有毒、有害物品混贮。产品应离墙、离地堆放, 堆放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》。

四、本单位于2022年11月12日至2022年11月20日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

施甸田农社食品有限公司

备案单位(盖章)

2022年11月22日

杨立品

备案单位主要负责人(签字)

2022年11月22日