

# Q/QHY

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司企业标准

Q/QHY 0010 S—2025



## 豆豉粬粬

2025-07-30 发布

2025-08-02 实施

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司

发布

## 前 言



我公司生产的豆豉粬粬以大豆主要原料，经选淘、润水、研磨、发酵，添加或不添加食用盐、味精、香辛料等辅料拌揉、风干或不风干、包装等工艺加工而成的豆豉粬粬。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》；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。

本标准由曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司提出、起草并解释。  
本标准主要起草人：翟兴亮。

## 豆豉粑粑

### 1 范围

本标准规定了豆豉粑粑的技术要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存要求。  
本标准适用以大豆主要原料，经选淘、润水、研磨、发酵，添加或不添加食用盐、味精、香辛料等辅料拌揉、风干或不风干、包装等工艺加工而成的豆豉粑粑。



### 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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜大豆：应符合 GB1352-2023 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 3.2 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
色 泽	有产品应有的色泽。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
滋味和气味	有产品固有的香气、滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	
组织形态	有产品固有的形态，软硬适度，无霉变。	

#### 3.3 理化指标：

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
水分, g/100g	≤90 (湿豆豉粑粑)	GB 5009.3
	≤50 (干豆豉粑粑)	
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤10 (湿豆豉粑粑)	GB 5009.44
	≤20 (干豆豉粑粑)	



### 3.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

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

### 3.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 2712的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量符合GB 2761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》的要求，并按JJF 1070规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.9 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一班次、同一批投料生产的同品种、同规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取12饼(袋)独立包装,样品基数不少于200饼(袋);其中6饼(袋)作为检验样品,另外6饼(袋)作为备样。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂,出厂检验项目按照相关规定执行。

#### 4.4 型式检验

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

- a) 当主要原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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；
- a) 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，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可以从同批产品中加倍抽样复检，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外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关产品质量标准及食品安全要求，封口严密、包装牢固。

#### 5.3 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、防晒，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。

#### 5.4 贮存

产品应距地、离墙贮存在阴凉通风，干燥的室内，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。仓库内，按产品不同品种分别堆码整齐。

## 备案单位承诺书

本食品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》。

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司

翟兴亮

备案单位（盖章）

2025年07月30日

备案单位主要负责人（签字）

2025年07月30日

