

Q/MMF

弥勒市茂丰食品厂企业标准

Q/MMF 0001 S—2021

代替 Q/ MMF 0001 S-2018

豆豉

云南省食品
备案号: 53250023
备案日期: 2021年6月16日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250023 S-2021
备案日期: 2021年 6月 16日

2018-06-16 发布

2018-06-25 实施

弥勒市茂丰食品厂 发布

前 言

我厂生产的豆豉是大豆为主要原料，破碎或不破碎、清洗、浸泡、蒸（煮）、发酵、腌胚，添加或不添加辣椒粉、花椒粉、香辛料，油渍或不油渍，调味或不调味，包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712-2014 《豆制品》制定；其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/MMF 0001 S -2018 《豆豉》。

本标准由弥勒市茂丰食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李禹剑

豆豉

1 范围

本标准规定了豆豉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于大豆为主要原料，破碎或不破碎、清洗、浸泡、蒸（煮）、发酵、腌胚，添加或不添加辣椒粉、花椒粉、香辛料，油渍或不油渍，调味或不调味，包装而成的豆豉。

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

根据工艺的不同分为：豆豉、油豆豉、水豆豉。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 4.1.1 大豆：应符合 GB1352 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	豆豉	油豆豉	水豆豉	
色 泽	呈黄褐色至褐色。	呈黄褐色至褐色，油亮有光泽	具有本产品应有得色泽	样品置于洁净的 白色瓷盘中，在 自然光下目测、 鼻嗅、口尝。
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，无苦味、霉味、酸味及其他异味。			
组织形态	豆粒柔软，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
	豆豉	油豆豉	水豆豉	
水分, g/100g ≤	65	35	—	GB 5009.3
总酸 (以乳酸计), g/100g ≤	3.0			GB/T 12456
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	—	0.25	—	GB 5009.227

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的要求。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.6 微生物指标

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, 并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种原料、同一工艺、生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得少于 50kg; 抽取不少于 8 个独立包装样品, 样品总量不得少于 2kg, 分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前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：感官、净含量、水分、过氧化值、大肠菌群。

5.4 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。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 当原料、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，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

生备案章

月 日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离墙、离地堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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》。



备案单位（盖章）

2021 年 6 月 10 日

吕 萍 鹏

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 6 月 10 日

