

Q/CWX

沧源佤族自治县金旺食品厂企业标准

Q/CJW 0003 S—2021

油豆豉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090027S-2021
备案日期: 2021年5月28日

云南
备案
备案日

2021-05-28 发布

2021-05-31 实施

沧源佤族自治县金旺食品厂 发布

前 言

本公司生产的油豆豉是以大豆、水、食盐、白酒为主要原料经蒸煮、发酵、晾晒后再加入食用植物油、鲜（冻）牛肉、辣椒、花椒等辅料经炒制、包装等工艺制成，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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

本标准由沧源佤族自治县金旺食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汤良宏

油豆豉

1 范围

本标准规定了油豆豉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆、水、食盐、白酒为主要原料经蒸煮、发酵、晾晒后再加入食用植物油、鲜(冻)牛肉、辣椒、花椒等辅料经炒制、包装等工艺制成的油豆豉产品。

2 规范性引用文件

本标准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 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 菜籽油：符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.3 食盐：符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 牛肉、猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 白酒：应符合 DBS 53/007 的规定。
- 3.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	黄褐色或黑褐色	取 100g 样品置于无色、透明、洁净的容器中，自然光下、目视、鼻嗅、口尝。
气味	具有豆豉特有的香气	
滋味	味鲜美，感淡适口	
组织与形态	体态呈颗粒状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

食品安全企业标准
Q: 5309 S-
年 月

3.3 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) ≤	40	GB 5009.3
总酸 (以乳酸计) / (g/100g) ≤	5.0	GB/T 12456
氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g) ≥	0.1	GB 5009.235
食盐 (以氯化钠计) / % ≤	15	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以 As 计) (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
亚硝酸钠 (以 NaNO ₂ 计) (mg/kg)	按 GB 2760 规定执行	GB 5009.33
其他污染物	应符合 GB 2762 规定	

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案及限量				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 ²	10 ³	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌/CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌0.157:117/CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.36
样品的采样和处理按GB 4789.1的规定执行。					

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应GB 2761的规定。

3.7 净含量

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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 组批

以同一批原料、同一生产工艺、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，基数不少于 50kg，随机抽取不少于 8 个独立包装，样品量不少于 2kg，分成 2 份，1 份检验，1 份留样。

4.3 出厂检验

每批产品须经本公司检验部门检验合格，签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，检验项目为本标准要求的所有项目。有下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 主要原辅料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验较大差异时；
- c) 更换设备或停产三个月以上后，重新恢复生产时；
- 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

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该产品不合格，不得复检，其余指标若有任一项不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品销售标签标志应符合 GB 7718 的规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

备案章

日

5.2 包装

包装容器应用干燥、清洁、无异味和不影响品质的材料制成，包装用材料应符合相关标准和食品卫生要求。

5.3 运输

运输时应注意清洁、干燥、防雨、防曝晒、小心轻放，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

贮存于清洁、干燥、防潮、无毒、无污染、无异味的仓库内，不得与有毒、有异味、易污染的物品混贮，仓库要有防老鼠设施，地面应铺有 20cm 以上的垫板，垛位间距不小于 20cm，与墙壁距离 20cm 以上。

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》。



2021年5月21日

备案单位主要负责人(签字)

2021年5月20日