

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 0007 S—2021

代替 Q/QHY 0007 S-2018

豆瓣酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030013 S-2021
备案日期: 2021 年 02 月 28 日

云南省食
备案号
备案日期

2021 - 02 - 27 发布

2021 - 02 - 28 实施

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司
发 布

前 言

我公司生产的豆瓣酱，是以鲜辣椒、蚕豆为主要原料，小麦粉、食用盐等为辅料，原料经筛选、脱壳、浸泡、制曲、发酵，辅以香辛料经油渍或非油渍，添加或不添加食品添加剂，经包装等工艺加工制成。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定制定，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。

本标准起草人：翟兴亮。

豆瓣酱

1 范围

本标准规定了豆瓣酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准是以鲜辣椒、蚕豆为主要原料，小麦粉、食用盐等为辅料，原料经筛选、脱壳、浸泡、制曲、发酵，辅以香辛料经油渍或非油渍，添加或不添加食品添加剂，经包装等工艺加工制成的豆瓣酱。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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

根据使用原料及生产工艺不同分为：豆瓣酱、红油豆瓣酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜辣椒：应新鲜、无腐烂、无霉变、无虫害、无杂质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。

4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 山梨酸钾、苯甲酸钠：应符合 GB 1886.39、GB1886.184 和 GB 2760 的规定。

4.1.7 其它香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其它原辅料：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 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
	油（素）豆瓣酱	
色泽	红褐色或棕褐色、色泽基本一致、均匀、油润有光泽	取适量样品置于结净的白瓷盘中，在自然光线下。目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有其相应品种特有的滋味和香气，咸淡适口，无异味	
组织、形态	粘稠适度，可见辣椒块和蚕豆瓣粒及其他辅料，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定

表2 理化指标

项目		指标		检验方法
		豆瓣酱	红油豆瓣酱	
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	—	0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.3	0.2	GB 5009.235
水分（干燥失重），g/100g	≤	70.0		GB 5009.3
食盐（以NaCL计），g/100g	≤	30.0		GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	2.0		GB/T 12456

4.4 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

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	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 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

以同一品种的原料、同一班次投料、同一生产工艺生产的同一规格产品为一批次。

5.3 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 袋（瓶）；抽取 12 袋（瓶）样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具检验合格证，方可出厂。

5.4.2 豆瓣酱的出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群、净含量。红油豆瓣酱的出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、水分、食盐、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群、净含量。

5.5 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，亦进行型式检验：

- a) 产品正式生产后，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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检；其余指标若有不合格时，可以用留样对不合格进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；堆码高度以提取方便为宜。

案章
日

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》。

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）翟光亮

年 月 日

2021年1月22日