

Q/QDP

丘北瑞盈食品有限责任公司企业标准

Q/QDP 0002 S—2020

油豆豉



2020-02-28 发布

2020-04-18 实施

丘北瑞盈食品有限责任公司 发布

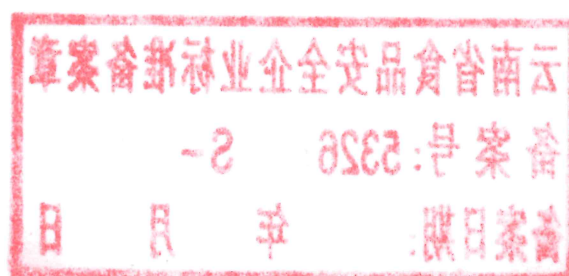
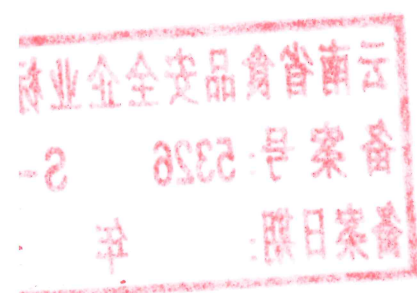
前 言

我公司生产的油豆豉是以黄豆为主要原料，经蒸（煮）、冷却、发酵后添加辣椒、食用盐、味精、白糖、食用植物油等配料，炒制、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、仲裁的依据。

本标准的安全指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制定，其中铅的指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丘北瑞盈食品有限责任公司提出起草并解释。

本标准主要起草人:刘达平、马杰超。



油豆豉

1 范围

本标准规定了油豆豉产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经蒸（煮）、冷却、发酵后添加辣椒、食用盐、味精、白糖、食用植物油等配料，炒制、包装等工艺加工制成的油豆豉。

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 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 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料应符合相应食品安全标准和有关的规定,不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	红褐色或棕褐色	取适量样品置于白磁盘中，在自然光线下目视观察色泽和状态，鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见的外来异物	

3.3 污染物限量

污染物应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表2 污染物限量

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

3.4 微生物指标

3.4.1 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 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 规定的方法制定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760豆制品的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批次投料、同一班次、同一生产工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中，抽样基数不得少于 50kg，随机抽取样品总量 2kg。（不少于 10 个独立包装产品），分 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：净含量、感官要求、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准中规定的全部项目，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上再恢复生产时；
- b) 主要原料、工艺和生产设备有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其它指标不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 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、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地、离墙以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

章

5111