

Q/CYQ

楚雄云泉酱园有限责任公司企业标准

Q/CYQ 0007 S—2021

辣椒豆瓣酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0045 S- 2021
备案日期: 2021年 10月 26 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2021 - 10 - 25 发布

2021 - 10 - 27 实施

楚雄云泉酱园有限责任公司

发布

前 言

本公司生产的辣椒豆瓣酱是以辣椒、蚕豆为原料，以水、小麦、食用盐、香辛料为辅料，经油制或非油制，添加食品添加剂。辣椒经挑选、清洗、粉碎、加食用盐腌制；蚕豆脱壳、小麦去皮，浸泡、制曲、日晒、发酵，与腌制好的辣椒、香辛料混合，搅拌混均、灌装、包装等工艺制作而成。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、贸易或仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》的规定制定，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。

本标准由楚雄云泉酱园有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘福明、左汶骏、杨晓娟、谢世宏、侯建刚、李维红、姚碧英、沙国英

辣椒豆瓣酱

1 范围

本标准规定了辣椒豆瓣酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以辣椒、蚕豆为原料，以水、小麦、食用盐、香辛料为辅料，经油制或非油制，添加食品添加剂。辣椒经挑选、清洗、粉碎、加食用盐腌制；蚕豆脱壳、小麦去皮，浸泡、制曲、日晒、发酵，与腌制好的辣椒、香辛料混合，搅拌混均、灌装、包装等工艺制作而成的辣椒豆瓣酱。

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 产品分类

3.1 根据产品加工工艺和添加辅料的不同分为：油制型和非油制型产品。

3.1.1 油制型产品：是指经添加食用植物油炒制或直接添加熟食用植物油而制成的，如：红油豆瓣酱、火锅豆瓣酱；

3.1.2 非油制型产品：是指未添加食用植物油而制成的，如：辣椒豆瓣酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定；

4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定；

4.1.4 小麦：应符合 GB 1351 的规定；

4.1.5 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定；

4.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定；

4.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定；

4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定；

4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定；

4.1.10 其他原辅料：应符合相应食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食品用原辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

安全企业标

323 S-
年

项目	要求		检验方法
	油制型	非油制型	
色泽	红棕色或红褐色、鲜艳、油润，有光泽。	红棕色或红褐色、鲜艳、有光泽。	取适量试样于洁净器皿中在自然光下采用目视、鼻嗅、口尝的方式检验
气味与滋味	味鲜辣醇厚，浓郁的辣香、酱香、植物油香气，无其他不良气味。	味鲜辣，有辣香和酱香，无不良气味。	
组织形态	酱状，表面有油层，粘稠适中，可见辣椒块和蚕豆瓣粒。	酱状、粘稠适中，可见辣椒块和蚕豆瓣粒。	

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
水分, g/100g ≤	65.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g ≤	18.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g ≥	0.25	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/100g ≤	2.0	GB 12456
过氧化值 ^a , g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
^a 适用于油制产品		

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的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，按 JJF 1070 的规定执行。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

4.9 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同原料、同一批投料、同配方、同工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批次产品随机抽样，抽样基数不得少于 200 桶 (kg)，取样 12 桶 (kg)，样品量不少于 1 桶 (kg)，样品总量分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生重大改变时。
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标如有不合格项，允许用留样复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、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。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的室内，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。产品应离墙、离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

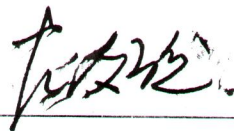
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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10月13日


备案单位主要负责人（签字）
2021年10月13日