

# Q/CYQ

## 楚雄云泉酱园有限责任公司企业标准

Q/CYQ 0009 S—2021

---

### 云泉豆瓣酱

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0047 S- 2021  
备案日期: 2021 年 10 月 26 日

云南省  
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

本公司生产的云泉豆瓣酱是以蚕豆为主要原料，小麦、食用盐为辅料，经去壳、制曲、自然发酵、精选、包装等工艺加工制作而成。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、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》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。

# 云泉豆瓣酱

## 1 范围

本标准规定了云泉豆瓣酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蚕豆为主要原料，小麦、食用盐为辅料，经去壳、制曲、自然发酵、精选、包装等工艺加工制作而成的云泉豆瓣酱。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定；
- 3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定；
- 3.1.4 小麦：应符合 GB 1351 的规定；
- 3.1.5 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。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽及形态	红褐色或棕褐色，鲜艳，有色泽	取适量试样于洁净器皿中在自然光下采用目视、鼻嗅、口尝的方法检验
气味	有酱香和酯香气，无不良气味	
滋味	味鲜而醇厚，咸淡适口，无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品安全企业  
: 5323 S  
: 年

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.60	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456

### 3.4 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

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.7 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。

### 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 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 抽样

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

### 4.3 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。

#### 4.4 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。

#### 4.5 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。

### 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 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

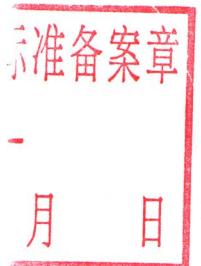
包装材料及容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 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。

#### 5.4 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