

# Q/MFL

## 弥勒市佛临酱菜厂企业标准

Q/MFL 0001 S—2022

代替 Q/ MFL 0001 S-2019

### 豆豉

云南省食品

备案号: 53

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5325 0017 S- 2022

备案日期: 2022年 5 月 17 日

2022 - 05 - 17 发布

2022 - 05 - 26 实施

弥勒市佛临酱菜厂 发布

## 前 言

我厂生产的豆豉是以大豆为主要原料，去皮或不去皮、破碎或不破碎、清洗、浸泡、蒸（煮）冷却、接种发酵、腌胚或不腌胚，添加或不添加糯米、姜、水、食用植物油，添加食用盐、辣椒粉、香辛料，成型或不成型，包装而成。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。

本标准安全性指标按照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》制定；其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/MFL 0001 S -2019《豆豉》。

本标准弥勒市佛临酱菜厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈洪强。

# 豆豉

## 1 范围

本标准规定了豆豉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于大豆为主要原料，去皮或不去皮、破碎或不破碎、清洗、浸泡、蒸（煮）冷却、接种发酵、腌胚或不腌胚，添加或不添加糯米、姜、水、食用植物油，添加食用盐、辣椒粉、香辛料，成型或不成型，包装而成的豆豉

## 2 规范性引用文件

下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

按工艺不同分为：风吹豆豉、姜豆豉（散状、块状）、油豆豉、水豆豉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料及辅料

- 4.1.1 大豆：应符合 GB1352 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 糯米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 姜：应新鲜、无污染无霉变、符合相应食品安全标准及有关规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 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。

### 4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                                  |     |                |      | 检 验 方 法                     |
|-------|--------------------------------------|-----|----------------|------|-----------------------------|
|       | 风吹豆豉                                 | 姜豆豉 | 油豆豉            | 水豆豉  |                             |
| 色 泽   | 呈黄褐色至褐色。                             |     | 呈褐色至深褐色，油亮有光泽。 | 呈黄褐色 | 样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝。 |
| 气味与滋味 | 具有各品种产品特有的滋味和豆豉特有的香气，无苦味、霉味、酸味及其他异味。 |     |                |      |                             |
| 组织形态  | 豆粒柔软，具有相应品种应有的形态                     |     |                |      |                             |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。                           |     |                |      |                             |

## 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     |
|-----------------------|------|-----|------|-----|-------------|
|                       | 风吹豆豉 | 姜豆豉 | 油豆豉  | 水豆豉 |             |
| 水分, g/100g ≤          | 60   | 65  | 40   | —   | GB 5009.3   |
| 总酸 (以乳酸计), g/100g ≤   | 3.0  |     |      |     | GB/T 12456  |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤ | —    |     | 0.25 | —   | GB 5009.227 |

## 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的要求。

表3 污染物限量

| 项 目                 | 指 标 | 检 验 方 法    |
|---------------------|-----|------------|
| 铅 (以 pb 计), mg/kg ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

## 4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB 2712 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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 规定的方法测定。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 发酵豆制品的规定。

## 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一品种、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 50kg；抽取不少于 8 个独立包装样品，样品总量不得少于 2kg，分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分、总酸、过氧化值、大肠菌群。

### 5.4 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，亦应进行检验：

- a) 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，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离墙、离地堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



10

10

10

10

## 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》。



2022年 5月 17日

\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

2022年 5月 17日

