

# 临湘市华一食品有限公司企业标准

Q/YLHY 0001S-2015

## 豆瓣酱

湖南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：4315225-2015  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2015年12月31日至2018年12月31日

湖南省  
食品安全

2015-10-21 发布

2015-12-21 实施

临湘市华一食品有限公司

发布

## 前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由临湘市华一食品有限公司提出。

本标准由临湘市华一食品有限公司起草。

本标准由临湘市华一食品有限公司负责解释。

本标准的主要起草人：匡平安。

本标准的复审周期为三年。



# 豆瓣酱

## 1 范围

本标准规定了豆瓣酱的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蚕豆为主要原料，干辣椒、食用盐、菜籽油为辅料，添加食品添加剂，经过发酵、调味、油炒（或淋热油）、包装等工艺制成的豆瓣酱。

## 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。

|                                                |                                   |
|------------------------------------------------|-----------------------------------|
| GB/T 191                                       | 包装储运图示标志                          |
| GB 2760                                        | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准                |
| GB 2763                                        | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量              |
| GB 4789.1                                      | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则              |
| GB 4789.3                                      | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数          |
| GB 4789.4                                      | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验          |
| GB 4789.10                                     | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验       |
| GB/T 4789.22                                   | 食品卫生微生物学检验 调味品检验                  |
| GB 5009.3                                      | 食品安全国家标准 食品中水分的测定                 |
| GB 5009.11                                     | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定             |
| GB 5009.12                                     | 食品安全国家标准 食品中铅的测定                  |
| GB/T 5009.37                                   | 食用植物油卫生标准的分析方法                    |
| GB/T 5009.40                                   | 酱卫生标准的分析方法                        |
| GB/T 5009.44                                   | 肉与肉制品卫生标准的分析方法                    |
| GB/T 6543                                      | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱                  |
| GB 7718                                        | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则                |
| GB 13113                                       | 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准       |
| GB 13508                                       | 聚乙烯吹塑桶                            |
| GB 14881                                       | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范               |
| GB/T 18979                                     | 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法 |
| GB 28050                                       | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则              |
| GB 31621                                       | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范               |
| JJF 1070                                       | 定量包装商品净含量计量检验规则                   |
| 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》      |                                   |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》          |                                   |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》 |                                   |

## 3 产品分类

根据工艺不同，产品分为 2 类。

### 3.1 非油制型豆瓣酱

以蚕豆为主要原料，干辣椒、食用盐为辅料，添加食品添加剂，经过发酵、调味、包装等工艺制成的豆瓣酱。

### 3.2 油制型豆瓣酱

以蚕豆为主要原料，干辣椒、食用盐、菜籽油为辅料，添加食品添加剂，经过发酵、调味、油炒（或淋热油）、包装等工艺制成的豆瓣酱。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

### 4.2 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                                      |
|------|--------------------|-------------------|-------------------------------------------|
|      | 非油制型               | 油制型               |                                           |
| 色 泽  | 红褐色或棕褐色，有光泽        | 红褐色或棕褐色，油润有光泽     | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味 |
| 组织形态 | 酱状、粘稠适度，可见蚕豆瓣粒，无霉变 |                   |                                           |
| 滋、气味 | 有酱酯香和辣香，无异味        | 有酱酯香和辣香，无酸败味及其他异味 |                                           |
| 杂 质  | 无正常视力可见外来杂质        |                   |                                           |

### 4.3理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化要求

| 项目                                         | 指标    |       | 检验方法                                            |
|--------------------------------------------|-------|-------|-------------------------------------------------|
|                                            | 非油制型  | 油制型   |                                                 |
| 水分/(g/100g) $\leq$                         | 70.00 | 55.00 | GB 5009.3                                       |
| 氨基酸态氮/(g/100g) $\geq$                      | 0.3   | 0.4   | GB/T 5009.40                                    |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100g) $\leq$                   | 2.5   |       | GB/T 5009.40                                    |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$                 | —     | 0.25  | 按 GB/T 5009.44 规定的方法处理样品，按 GB/T 5009.37 规定的方法测定 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$                   | 0.8   |       | GB 5009.12                                      |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$                  | 0.5   |       | GB 5009.11                                      |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /( $\mu$ g/kg) $\leq$ | 5.0   |       | GB/T 18979                                      |

### 4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(以 CFU/g 表示) |   |    |     | 检验方法            |
|------|-----------------------------------|---|----|-----|-----------------|
|      | n                                 | c | m  | M   |                 |
| 大肠菌群 | 5                                 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 平板计数法 |



<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (以 CFU/g 表示) |   |          |            | 检验方法           |
|---------|------------------------------------|---|----------|------------|----------------|
|         | n                                  | c | m        | M          |                |
| 沙门氏菌    | 5                                  | 0 | 0/25g    | —          | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                                  | 2 | 100CFU/g | 10000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 12.05.01 的规定。

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 (2005)《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。

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

#### 5.2 抽样

净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》，其它项目按每批产品总数的千分之一随机抽取样品，样品量不得少于五个小包装。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官、水分、总酸、氨基酸态氮、过氧化值、大肠菌群、净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 特征指标有较大波动时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输包装标签应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装容器，应清洁、干燥、无异味，符合 GB13508、GB13113 规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

