



411010S-2018



河南省国宏食品有限公司企业标准

Q/HGH 0001S-2018

豆瓣酱

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

河南省国宏食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由河南省国宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵志红。

本标准自发布之日起替代 Q/HGH 0001S-2018（备案号 410615S-2018）。

H N

Q B

豆瓣酱

1 范围

本标准规定了豆瓣酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以辣椒、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入八角、生姜、芝麻、花生、大蒜、魔芋粉、山奈、茴香、大豆油、菜籽油、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种），经混合、包装而成的豆瓣酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。
- 2.1.6 米曲霉应符合 Q/JRSW 0001S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.7 山奈、茴香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.15 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	粘稠状半固体，稀稠适度，允许有豆瓣粒，无异物	取样品 50g 试样，平铺于清洁的白瓷盘中或白色滤纸上，在自然的光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	红褐色或棕色，鲜艳，有光泽	
气 味	有酱香和酯香，无不良气味；味鲜醇厚	
滋 味	咸甜适口，不得有酸、苦、涩、焦糊及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标				试验方法
	特级	一级	二级	合格品	
水分, % \leq	53	57	60	65	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计), g/100g \geq	0.25	0.20	0.18	0.16	GB 5009.235
食盐(以 NaCl 计), g/100g	13.0-21.0				GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g \leq	2.0				GB/T 5009.40
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5				GB 5009.11
铅 [*] (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0				GB 5009.22
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg \leq	1.0				GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq	0.5				GB 5009.28
注: *指标值严于安全国家标准。					

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的限量应符合 GB 2760 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



Q/JRSW0001-2015

Q/JRSW

沂水锦润生物科技有限公司企业标准

Q/JRSW0001-2015

酱油曲种

2015-03-12 发布 2015-03-12 实施

沂水锦润生物科技有限公司 发布



QJRSW0001-2015

— 前 言

本标准全文强制。
根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由沂水锦润生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：段会芳
本标准自发布之日起有效。
本标准最终解释权归沂水锦润生物科技有限公司。

企业标准信息公共服务平台
备案 2016年10月28日 14点48分



QJRSW0001-2015

酱油曲种

1 范围

本标准规定了酱油曲种的定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以麸皮、豆粕、麦胚、水为主要原料，经人工扩大培养、分离、提纯或复配而得到的两类酱油曲种。

2 引用标准

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 2715 粮食卫生标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.22 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 食品中水份的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业生产通用卫生规范
- 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

法

- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- SB/T 10315 孢子数测定法
- SB/T 10316 孢子发芽率测定法
- SB/T 10317 蛋白酶活力测定法
- 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

采用高产蛋白酶的米曲霉为出发菌株，经过人工驯化、诱变等手段而得，广泛运用于酿造酱油、豆瓣酱的一类菌种。

4 产品分类

按发酵工艺分为纯种与复合两类。

4.1 纯种酱油曲种：

以米曲霉 3.042 为出发菌株，以麸皮、豆粕、麦胚等为原料，经人工扩大培养、分离、提纯而得到的纯种酱油曲种。

4.2 复合酱油曲种：

以米曲霉 3.042 等多种曲霉菌，以麸皮、豆粕、麦胚等为原料，经人工扩大培养、分离、复配而得到的一类复合酱油曲种。

5 技术要求

5.1 主要原料及辅料

5.1.1 米曲霉菌株

应从正规机构采购标准菌株。

5.1.2 麸皮

应符合 GB 2715 的规定。

5.1.3 豆粕

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 抽样

在同一批次产品中，抽样基数不少于 500g，净含量 < 500g，抽样 8 袋，净含量大于 500g，抽样 6 袋，总量不得少于 3kg。将抽取的样品分成两份，1 份检验、1 份备查。

8.2 检验

n 2 : 出厂检验



QJRSW0001-2015

应符合 GB/T 19541 的规定。

5.1.4 麦胚

应符合 LS/3210 的规定

5.2 生产工艺

原料检验——调配——灭菌——接种——分盘——培养——烘干——分离——提纯(复配)——包装——检验——入库

5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	
	纯种酱油曲种	复合酱油曲种
色 泽	草绿色或黄绿色	黄色或黄绿色
气 味	具有曲种特有的香味、无酸味、无其他异味	具有曲种特有的香味、无酸味、无其他异味
性 状	粉末状流动性好，无结块	

5.4 理化及微生物指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化及微生物指标

项 目	指 标	
	纯种酱油曲种	复合酱油曲种
孢子数 (亿/克决干曲)	≥100	
黄曲霉毒素 (ug/kg)	≤5.0	
水份 (g/100g)	≤13.5	
菌落总数 (个/克决干曲)	≤10000	
大肠菌群 (MPN/100g)	≤3	
酶活力 (g 氨基态氮/100g)	≥1000	≥1200
孢子出芽率 (g/100g)	≥90	≥95

5.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量技术监督检验检疫总局第 75 号 [2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；但每批产品平均净含量不得低于标签注明的净含量。

表 3 净含量及允许短缺量

净含量 g	允许短缺量	
	q 的百分比	m1
5-50	9	—
50-100	—	4.5
100-200	4.5	—
200-500	—	9
500-500	5	—

6 生产加工工程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

7 检验方法

7.1 感官检验

取少量被测样品平铺在清洁、干燥的大搪瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、形态，检查其有无杂质，闻其气味，做出评价。

、孢子

标准，

不符合合格。



Q/JRSW0001-2015

7.2 理化及微生物检验

7.2.1 孢子数检测

按 SB/T 10315 规定的方法测定。

7.2.2 酶活力检测

按 SB/T 10317 中甲醛法规定的方法测定。

7.2.3 孢子出芽率

按按 SB/T 10316 规定的方法测定。

7.2.4 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

7.2.6 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.2.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 抽样

在同一批次产品中，抽样基数不少于 500g，净含量 < 500g，抽样 8 袋，净含量大于 500g，抽样 6 袋，总量不得少于 3kg。将抽取的样品分成两份，1 份检验、1 份备查。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

8.2.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群、孢子出芽率、孢子数。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

8.2.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a 更改主要原料；
- b 更改关键工艺；
- c 停产半年后，恢复生产时；
- d 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e 国家质量监督机构提出要求，并制定标准时。

8.3 判定规则

8.3.1 出厂检验判定规则

8.3.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

8.3.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准，判为不合格品。

8.3.2 型式检验判定规则

8.3.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

8.3.2.2 型式检验项目不超过 3 项不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准，判定该批产品为不合格。超过 3 项不符合标准，不得复验，判该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输、储存



QJRSW0001-2015

9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

9.2 包装

内包装采用铝塑包或真空包装，应分别符合 GB/T 26118 和 GB/T 21302 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，所有包装材料应符合相应的食品包装材料卫生要求。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，产品不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或有污染的物品混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

9.4 储存

9.4.1 产品应储存在阴凉、干燥、通风的室内，离墙离地存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混放。

9.4.2 按本标准规定储存条件下，产品保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以辣椒、蚕豆为主要原料，经清洗、脱壳、浸泡、拌小麦粉，加入食用盐，接种米曲霉发酵后，加入八角、生姜、芝麻、花生、大蒜、魔芋粉、山奈、茴香、大豆油、菜籽油、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种），经混合、包装而成的豆瓣酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》、GB 2718《食品安全国家标准 发酵酱》等相关国家标准、地方标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标值严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

河南省国宏食品有限公司

H N
Q B