



410261S-2026



滑县好口福豆瓣酱厂企业标准

Q/HHD 0001S-2026

红油辣椒豆瓣酱

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

滑县好口福豆瓣酱厂 发布

前 言

本标准由滑县好口福豆瓣酱厂提出并起草。

本标准主要起草人：毛建利。

本标准自实施之日起替代Q/HHD 0001S-2021（备案号412271S-2021）。

H N

Q B

红油辣椒豆瓣酱

1 范围

本标准规定了红油辣椒豆瓣酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、蚕豆仁为主要原料，蚕豆仁经浸泡、拌小麦粉、自然发酵，加入辣椒（经清洗、粉碎）、食用盐，经配料、搅拌、自然发酵，添加食用植物油、香辛料或其粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、黄豆、芝麻、碎花生仁、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配或不调配、灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食红油辣椒豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 黄豆、芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	浓稠酱状	从样品中取出 100g，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色至棕褐色	
气、滋味	具有酱香味，咸、辣味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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, %	≤ 60	GB 5009.3

氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	0.10	GB 5009.235
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注1: a仅适用添加该种添加剂的产品,且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1;			
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

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 ^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

注: a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定,真菌毒素限量应符合GB 2761的规定,污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、蚕豆仁为主要原料，蚕豆仁经浸泡、拌小麦粉、自然发酵，加入辣椒（经清洗、粉碎）、食用盐，经配料、搅拌、自然发酵，添加食用植物油、香辛料或其粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、黄豆、芝麻、碎花生仁、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，再经调配或不调配、灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食红油辣椒豆瓣酱。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》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中的类别为 12.10.02 半固体复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

滑县好口福豆瓣酱厂