

Q/QZHK

琼中合口食品有限公司企业标准

Q/QZHK 0002S—2018

风味豆豉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600455-2018
有效期: 2018年1月16日
至 2021年1月15日

2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

琼中合口食品有限公司 发布

前 言

本标准由琼中合口食品有限公司提出。
本标准由琼中合口食品有限公司起草。
本标准主要起草人：许桂凤、杨瑞邦。
本标准为首次发布。

风味豆豉

1 范围

本标准规定了风味豆豉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、运输、贮存等要求。

本标准适用于调和油加热后，加入辣椒、豆豉、十三香、味精、鸡精、白砂糖、酱油、花椒再进行翻炒、包装等生产工艺制成的风味豆豉的生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 317 白砂糖
- GB 2716 植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 2718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 12456 食品中总酸的测定

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18186 酿造酱油（内含第1号和第2号修改单）
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB/T 30391 花椒
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10292 食用调和油
 SB/T 10371 鸡精调味料
 Q/QZHK 0001S—2017 干豆豉
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《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123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用调和油：应符合 SB/T 10292 的要求。
 3.1.2 辣椒：应新鲜、无病虫害、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
 3.1.3 豆豉：应符合 Q/QZHK 0001S—2017 的要求。
 3.1.4 十三香：应符合 GB 29938 的要求。
 3.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
 3.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。
 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.8 酱油：应符合 GB/T 18186 的要求。
 3.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	褐色或深褐色，间有辣椒油红色，均匀一致	取适量试样置于白色瓷碗中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	有产品固有的形态，软硬适度，无霉变	
滋味与气味	具有风味豆豉特有香气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视方可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	2.5	GB/T 12456
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食盐 (以氯化钠计), g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.6	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
铜 (以Cu计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计,抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、大肠菌群、标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装应符合GB 4806.1的要求,玻璃瓶应符合GB 4806.5的要求。瓶盖应符合GB 4806.7的要求,外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为12个月。