

备案号：QB64/0272S-2023

Q/NHCH

宁夏红川农业科技有限公司企业标准

Q/NHCH 0002S—2023

川味红油豆瓣酱

2023-06-12 发布

2022-06-12 实施

宁夏红川农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准卫生指标是按照GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》编写。

本标准与Q/NHCH0002S-2017比较变化如下：

—更新了规范性引用文件；

—更新了理化指标；

—更新了微生物指标；

—删除了试验方法；

—删除了保质期描述；

本标准由宁夏红川农业科技有限公司提出。

本标准由宁夏红川农业科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马欢、杨立军、张文贵。

本标准有效期五年。

川味红油豆瓣酱

1 范围

本标准规定了川味红油豆瓣酱的技术要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红辣椒盐渍制成的辣椒胚、以采用蚕豆制曲发酵6个月以上制成的甜瓣子为主要原料，按一定比例拌合均匀，装入池中，经翻、梁上、晾晒等工艺历时3个月以上酿造成熟制成的川味红油豆瓣酱。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品中水分的测定
GB/T 5009.11	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 5009.40	酱卫生标准的分析方法
GB 2721	食用盐
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10459	蚕豆
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1. 食用盐应符合 GB2721 要求。

- 3.1.2. 蚕豆应符合 GB/T10459 要求。
- 3.1.3. 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.4. 生产用水应符合 GB5749 要求。
- 3.1.5. 其它原辅料应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	色泽正常，呈深红色或亮红色
外观形态	粘稠适度，可见辣椒块和蚕豆瓣粒及其他辅料
滋味气味	有酱酯香和辣香味，味纯正，无不良气味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤70	GB 5009.3
氯化钠，%	15-22	GB5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤3.0	GB 12456
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥0.1	GB 5009.235
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
铅（Pb），mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，mg/kg	≤5	GB 5009.22

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
大肠菌群，MPN/100g	≤30	GB4789.3

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂品种及使用量应符合GB2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

6 检验规则

6.1. 组批

相同原料，同一工艺，同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

6.2. . 抽样

从同一批次产品中，随机抽取样品500g~1000g，均分为二份，一份检验，另一份留样备查。

6.3. 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、氯化钠、总酸、氨基酸态氮。

每批产品应由公司质量检验部门检验合格，并附有合格证明后方可出厂。

6.4. 型式检验

型式检验每6个月进行1次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5. 结果判定

出厂检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应的国家食品卫生标准。

7.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

7.2.3 包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

7.3 运输

7.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。