

Q/THT

铁岭市回味调味品有限公司企业标准

Q/THT0001S-2024

豆粕酱

2024-06-10 发布

2024-07-10 实施

铁岭市回味调味品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准食品安全指标主要依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、《酱类生产许可证审查细则》和产品实测值制定。

本标准由铁岭市回味调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德发。

本标准属首次发布。

豆粕酱

1 范围

本标准规定了豆粕酱的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大豆粕、小麦粉为主要原料，经微生物发酵而成的豆粕酱。

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 1355 小麦粉

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB/T 5009.40 酱卫生标准分析方法

GB 5461 食用盐

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 13382 食用大豆粕

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局[2005年]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 大豆粕：应符合 GB/T 13382 的规定。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.4 食盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.5 苯钾酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.6 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	红褐色或棕褐色，鲜艳，有光泽
香 气	有酱香和醋香，无不良气味
滋 味	味鲜醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊及其他异味
体 态	粘稠适度，无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 65.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 0.3
铅(以Pb计) mg/kg,	≤ 0.9
总砷(以As计)mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 5

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M

大肠菌群	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

3.5 铵盐

铵盐（以氮计）的含量不得超过氨基酸态氮（以氮计）含量的30%。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

感官指标、理化指标（水分和黄曲霉毒素 B₁除外）

按GB/T 5009.40规定的方法测定。

4.1 水分

按GB 5009.3规定方法测定。

4.2 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

4.3 微生物指标

按GB/T 4789.22规定的方法检验。

4.4 净含量

按JJF 1070规定进行。

5 检验规则

5.1 入厂检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一天生产的同一品种，同一规格的产品为一批。从成品库同批产品的不同部位随机抽取6袋(瓶)分别进行感官、理化、卫生检验，留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由生产企业的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、水分、氨基酸态氮、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可以在同批产品中加倍取样对不合格项进行复验，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 应符合 GB7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，还应标注氨基酸态氮含量。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 外包装为纸板箱，应有下列标志：生产厂名称、件数、净重、毛重、等字样。

6.2 包装

产品外包装应采用木箱、塑料箱或纸板箱等包装、箱内须有防震的间隔材料。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应保持清洁，并不得与有害、有毒物品混运；应避免日晒、雨淋。

6.3.2 运输及装卸时，应注意防止剧烈震动，小心轻拿轻放。

6.4 贮存

6.4.1 贮存场所应清洁卫生，应防潮、防虫、防异味，不得与有毒有害物品混存混放。

6.4.2 库内堆码应保证气流均匀流通，离地离墙 15 cm 存放，包装箱底部有 15 cm 以上的垫板。

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 12 个月。
