

备案号：44200213S-2021
备案日期：2021年06月17日
备案有效期：伍年



Q/Y YDS

广东省食品安全企业标准

Q/Y YDS 0001S-2021

豆豉

2021-05-01 发布

2021-06-01 实施

中山市沙溪镇永源豆豉加工场 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由中山市沙溪镇永源豆豉加工场提出并起草。

本标准主要起草人：彭银超

本标准首次发布日期：2021年5月1日

豆豉

1 范围

本标准规定了豆豉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，经浸泡、蒸煮、发酵、清洗、加入食用盐调配、入坛日晒、包装等工艺加工制成的非即食豆豉。

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 1352	大豆
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
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 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 5009.12	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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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
原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 所有原辅料应符合国家标准和相关规定。

3.2 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
色 泽	呈黑褐色或褐黄色，色泽均匀一致
气味和滋味	以咸为主，有鲜味，具有豆豉特有的香气，无苦味，无其他异味
性 状	豆粒柔软，松散成型
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，g/100g	≤ 35.0
食盐（以NaCl计），g/100g	≤ 15
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种及最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

应符合原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》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB 2712 中 3.2 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由本公司质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后方准出厂。

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽取样品不少于 500g 且不少于 1 个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、水分、食盐和标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 主要生产设备更换时；
- d) 停产三个月或以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批随机抽取样品不少于 1000g 且不少于 2 个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

本标准 3.2、3.3、3.5 的项目和标签。

6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，并至少应标明下列事项：

- a) 名称、净含量、生产日期；
- b) 成分或者配料表；
- c) 生产者的名称、地址、联系方式；
- d) 保质期；
- e) 产品标准代号；
- f) 贮存条件；
- g) 生产许可证编号；
- h) 法律、法规规定必须标明的其他事项。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 直接接触食品的包装材料，采用包装袋应符合 GB 9683、GB/T 10004，塑料容器应符合 GB 4806.7，玻璃容器应符合 GB 4806.5 的规定。

7.2.2 产品包装必须要求封口严密，无渗漏。外包装材料应符合国家相关卫生要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，不得与有害物品一起堆放，堆放应离墙、离地 10cm 以上，避免靠近热源。

7.4.2 在上述条件下，包装完好的产品，保质期为 12 个月。
