

ICS 67.220.10

X 66

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX 053-2019

豆瓣辣椒酱

Broad bean and Chili Sauce

2019-07-02 发布

2019-07-22 实施

贵州省食品工业协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州遵义众员员食品有限公司、贵州省食品工业协会辣椒专业委员会辣椒专业委员会提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

**非本标准起草单位使用本标准，需获得本标准的发布机构授权。**

本标准起草单位：贵州遵义众员员食品有限公司、贵阳南明欣园食品加工厂、贵阳高新金勇食品厂、贵州味欣园食品厂、贵州勇勇食品有限公司、贵州省食品工业协会辣椒专业委员会。

本标准主要起草人：杨成友、郭庆华、孙端方、黄家瑞、王金玉、王金勇、冯仕容、罗益萍、周道全、杨强、霍小敏。

# 豆瓣辣椒酱

## 1 范围

本标准规定了豆瓣辣椒酱的术语和定义、产品分类、要求（检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于3.1定义的豆瓣辣椒酱的生产、检验和销售。

## 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 1355 小麦粉
  - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
  - 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
  - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
  - 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
  - GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
  - 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 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 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
  - DBS52/ 013 食品安全地方标准 贵州辣椒干
- 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办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 豆瓣辣椒酱

以鲜辣椒、蚕豆、食用盐为主要原料，添加或不添加辣椒干、小麦粉、食用植物油(添加量 $\leq 1\%$ 作淋面油)等辅料，分别经鲜辣椒腌制成盐渍辣椒坯，蚕豆制曲发酵酿成蚕豆瓣酱坯，约按盐渍辣椒坯与蚕豆瓣酱坯 7:3 比例混合后，再进行后发酵制成的非即食非灭菌发酵型调味品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 鲜辣椒

应新鲜，无霉变，无腐烂变质。应符合相应的产品标准和有关规定。

#### 4.1.2 蚕豆

应符合 GB/T 10459 的规定。

#### 4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

#### 4.1.4 辣椒干

应符合 DBS52/ 013 的规定。

#### 4.1.5 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

#### 4.1.6 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

#### 4.1.7 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

### 4.2 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
色泽	红褐色	将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察色泽和外观形态；检查有无外来杂质；用温开水漱口后，品其滋味，闻其气味
滋味与气味	味鲜辣，瓣粒柔软，无异味；有辣香和酱香，无异味	
外观形态	酱体粘稠适度，可见辣椒块和蚕豆瓣粒	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.3 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/ (g/100g )	≤75	GB 5009. 3
总酸 (以乳酸计) / ( g/100g )	≤2. 0	GB/T 5009. 40
氯化物(以 NaCl 计) <sup>a</sup> / ( g/100g )	≤23. 0	GB 5009. 44
氨基酸态氮/ (g/100g )	≥0. 10	GB 5009. 235
总砷 (以 As 计) / (mg/kg )	≤0. 5	GB 5009. 11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg )	≤1. 0	GB 5009. 12
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/( mg/kg )	≤10. 0	GB 5009. 33
<sup>a</sup> 与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [c(AgNO <sub>3</sub> )=1.000 mol/L] 相当的氯化钠的质量为 0.0585, 单位为克 (g) 。		

#### 4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070的规定进行。

#### 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

#### 5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取1kg（不少于2个独立包装）样品。将样品分为2份，其中1/2作为检验样品，1/2作为备检样品。

#### 5.3 检验

##### 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、氯化物、氨基酸态氮。

### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.7 项目及标签。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

### 5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签、标志

6.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

6.1.2 标签应标明“非即食”或类似文字。

6.1.3 散装食品应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

6.1.4 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合相应国家标准或行业标准的规定，包装应严密、整洁、无破损。

### 6.3 运输

运输工具应符合相关卫生要求，不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止挤压、暴晒或雨淋。装卸时轻搬、轻放。

### 6.4 贮存

产品贮存在清洁、干燥的仓库内。产品堆码在垛垫上，离地离墙不少于10 cm。