

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

四川风味豆瓣酱

Spicy bean paste of Sichuan

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

四川风味豆瓣酱

1 范围

本标准规定了四川风味豆瓣酱的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于 4 产品分类的四川风味豆瓣酱生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 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 20903 调味品分类
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

豆瓣酱 Bean paste

以辣椒、蚕豆为主要原料，以小麦粉、食用盐为辅料，分别经辣椒腌制成盐渍辣椒坯，蚕豆制曲发酵酿成甜瓣子，将盐渍辣椒坯与甜瓣子按一定比例混合后，后熟或不后熟制成的豆瓣酱。

3.2

四川风味豆瓣酱 Spicy bean paste of Sichuan

以豆瓣酱作为主要原料，添加或不添加辅料，经过预处理、配制、加工、包装而成的具备即食或烹饪功能的四川风味豆瓣酱。

4 产品分类

4.1 即食类四川风味豆瓣酱

以豆瓣酱作为主要原料，添加或不添加辅料，经过预处理、配制、炒制、包装、杀菌或不杀菌制备而成的直接食用的四川风味豆瓣酱。

4.2 烹饪类四川风味豆瓣酱

以豆瓣酱作为主要原料，添加或不添加辅料，经过预处理、配制、混合调配、包装、杀菌或不杀菌制备而成的用于烹饪的四川风味豆瓣酱。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

5.1.1 调味品应符合 GB/T 20903 以及相应的食品安全标准和有关规定。

5.1.2 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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	
	即食类四川风味豆瓣酱	烹饪类四川风味豆瓣酱
色 泽	具有该产品应有的色泽。	红褐色、棕褐色或具有本产品固有的色泽，油润有光泽
香 气	具有该产品应有的气味，无异味、无异嗅。	具有该产品应有的气味，酱酯香浓郁，无异味、无异嗅。
滋 味	具有该产品应有的滋味。	具有该产品应有的滋味。
体 态	具有该产品应有的体态，无肉眼可见外来杂质。	具有该产品应有的体态，呈半固态，无肉眼可见外来杂质。

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		要 求	
		即食类	烹饪类
水分/ (g/100g)	≤	60.0	75.0
食盐/ (g/100g)	≤	10.0	18.0
氨基酸态氮/ (g/100g)	≥	0.10	0.18
总酸/ (g/100g)	≤	2.0	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	5.0	

过氧化值 ^a （以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25
a 仅限于含油型的产品。		

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量 应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 真菌毒素限量 应符合 GB 2761 的规定。

5.4.3 农药残留限量 应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

5.4.4 食品添加剂 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 25g 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群 ^a /(CFU/g)	5	2	10	100
a 仅限于即食类的产品。				

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和其他相关食品安全国家标准的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

取适量样品,在自然光线下,将样品置于洁净的白色搪瓷盘中,观察其外观、色泽、有无杂质,嗅其气味,根据食用方法品尝其滋味。

7.2 理化指标检验

7.2.1 水分 按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 食用盐 按照 GB 5009.44 规定的方法测定。

7.2.3 氨基酸态氮 按照 GB 5009.235 规定的方法测定。

7.2.4 总酸 按照 GB/T 12456 规定的方法测定。

7.2.5 酸价 按照 GB 5009.229 规定的方法测定。

7.2.6 过氧化值 按照 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.3 食品安全指标检验

7.3.1 污染物限量 按照 GB 2762 规定的方法测定。

7.3.2 真菌毒素限量 按照 GB 2761 规定的方法测定。

7.3.3 农药残留限量 按照 GB 2763 规定的方法测定。

7.3.4 微生物指标 大肠菌群 按照 GB 4789.3 规定的方法测定；致病菌限量按照 GB 29921 规定的方法测定。

7.3.5 食品添加剂 按照 GB 2760 规定的方法测定。

7.4 净含量

按照 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

出厂检验项目包括:感官要求、水分、食盐、氨基酸态氮、总酸、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量。

8.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时;
- g) 对质量有争议,提出仲裁时。

8.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.4 抽样

按照实际需要,从成品库同批产品的不同部位随机抽取 2 份分别做感官要求、理化指标、微生物指标检验,1 份留样。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件规定时,则判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时,可从原批次产品中加倍抽样复检。

复检结果合格时,则判定该批产品为合格品;复检结果仍有一项或一项以上不合格,则判定该批产品为不合格品。

9 标志和标签、包装、运输、贮存

9.1 标志和标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 、GB 28050 及相关法规的规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。包装用瓦楞纸箱应符合相应的国家标准的规定。

9.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
