

Q/LQH

乐山全华调味品有限公司企业标准

Q/LQH 0006S—2025

代替 Q/LQH 0005S—2025

辣豆瓣

2025 - 05 - 05 发布

2025 - 05 - 27 实施

乐山全华调味品有限公司

发布



CS 扫描全能王

3亿人都在用的扫描App



目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 质量等级	2
5 技术要求	2
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	5





前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及川卫规【2024】5号《四川省卫生健康委员会关于印发〈四川省食品企业标准备案办法〉的通知》要求，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。

本文件代替Q/LQH 0005S-2025《辣豆瓣》。与Q/LQH 0005S-2025相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术指标变化如下：

——修改了规范性文件中部分标准。

本文件由乐山全华调味品有限公司提出和归口。

本文件起草单位：乐山全华调味品有限公司。

本文件主要起草人：余越洋，黄绍龙，胡忠杰

本文件及其所代替的版本发布情况为：2012年06月27日首次发布；本次为第六次修订





辣豆瓣

1 范围

本文件规定了本公司辣豆瓣的范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于本公司以鲜辣椒(或干辣椒)、蚕豆为主料,将鲜辣椒(或干辣椒)摘把、淘洗干净加入食盐、制成辣椒醅,用脱壳蚕豆,添加小麦粉、水、食用盐经米曲霉制曲发酵,制成甜豆瓣,再将鲜辣椒醅和甜豆瓣按一定比例混合,添加山梨酸钾、香辛料(八角、山奈、小茴香),经过巴氏灭菌制作而成的辣豆瓣的生产、加工、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 山梨酸钾

GB 1886.174-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.39 食品安全国家标准 酱油中氨基酸态氮的测定

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 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 10459 蚕豆

GB 12456 食品安全国家标准 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 15691 香辛料和调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辣豆瓣

以鲜辣椒(或干辣椒)、蚕豆为主料，将鲜辣椒(或干辣椒)摘把、淘洗干净加入食盐、制成辣椒醅，用脱壳蚕豆，添加小麦粉、水、食用盐经米曲霉制曲发酵，制成甜豆瓣，再将鲜辣椒醅和甜豆瓣按一定比例混合，添加山梨酸钾、香辛料(八角、山奈、小茴香)，经过巴氏杀菌制作而成的辣豆瓣。

4 质量等级

分为特级、一级和二级。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜辣椒应符合相应的食品标准和有关规定。
- 5.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 5.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.5 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 5.1.6 山梨酸钾、八角、山奈、小茴香应符合 GB 2760-2024 的规定。
- 5.1.7 米曲霉应符合 GB 1886.174-2024 中米曲霉标准的规定。
- 5.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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	红棕色或者红褐色	取10g左右样品，置于白色器皿中，用玻璃棒铺平，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态/性状	粘稠适度，可见辣椒块和蚕豆瓣粒	
滋、气味	有酿造酱香味、有鲜辣味、无酸、苦、焦、糊及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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
	特级	一级	二级	
水分/(g/100g)	≤ 60.0	66.0	70.0	GB 5009.3
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.20	0.15	0.10	GB 5009.235
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.0			GB 12456
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	15.0~22.0			GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.49			GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.95			GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0			GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计)(g/kg)	≤ 0.5			GB 5009.28

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法

5.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(若非指定，均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	/	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g(mL)	1000 CFU/g(mL)	GB 4789.10





5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

5.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

5.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760-2024的规定。

5.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

5.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、食用盐、总酸、大肠菌群、净含量（单件允许短缺量3%）。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量





6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg(不低于 2 个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg(不低于 4 个最小销售包装)的成品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格。如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输工程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本文件规定条件下,自生产之日起,保质期为12个月。

