

ICS 67.060

备案号:

DB52

贵州省地方标准

DB52/ 524—2007

豆豉

2007-08-10 发布

2007-9-30 实施

贵州省质量技术监督局 发布

前 言

本标准第 4 章、第 5 章及 9.1 为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准由贵州省产品质量检验检测院提出并归口。

本标准由贵州省质量技术监督局批准。

本标准由贵州省产品质量检验检测院负责起草；贵州省标准化协会、贵阳南明老干妈风味食品有限公司参与起草。

本标准主要起草人：罗薇、寻思颖、田志强、杨黎、韩志平、周筑平、肖洋、张倩、孟望霓、杨国先、董剑。

豆 豉

1 范围

本标准规定了豆豉的术语和定义、原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于豆豉的生产、销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1354 大米
- GB 2712 发酵性豆制品卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验
- GB/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- SB/T 10170 腐乳
- 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第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

豆豉

以大豆为原料，添加或不添加辅料，经蒸（煮）、制曲、培菌、发酵、添加或不添加辅料制成的一种发酵性豆制品。

3.2

干豆豉

发酵好的豆豉再进行烘（炒、晾晒）等干制工艺，这类产品在加工过程中可添加或不添加辅料，含水量小于20%。

3.3

湿豆豉

在发酵时加入水分较少，成品含水量较高，呈半干态，豆粒柔软、互相粘连，这类产品在加工过程中可添加或不添加辅料。

3.4

水豆豉

制曲后采用过饱和的浆液，让曲在淹水条件下较长时间发酵，成品为浸汁状态的颗粒，含水量较大，这类产品在加工过程中可添加或不添加辅料。

3.5

团块豆豉

以豆泥制成团块，制曲和发酵同时进行，并配以适当烟熏，成品为团块状。团块豆豉风味独特，以刀切碎经蒸炒后食用。

4 原辅料要求

4.1 大豆

应符合GB 1352的要求。

4.2 水

应符合GB 5749的要求。

4.3 大米

应符合GB 1354的要求。

4.4 白酒

应符合GB 2757的要求。

4.5 白砂糖

应符合GB 317的要求。

4.6 食盐

应符合GB 5461的要求。

4.7 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

4.8 其他调味料

其他调味料符合有关规定。

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标见表1。

表1

项 目	要 求			
	干豆豉	湿豆豉	水豆豉	团块豆豉
色泽	呈黑褐色或褐黄色，油亮有光泽	呈褐黄色或黄色，色泽基本一致	呈黄色或淡黄色，色泽基本一致	呈黑褐色或褐黄色，色泽基本一致
滋味气味	以咸为主，有鲜味，酱香浓郁，有干豆豉特有的香气，无苦味、霉味、酸味及其他异味	以咸为主，化渣，有鲜味，具有湿豆豉特有的香气，无苦味、霉味、酸味及其他异味	化渣，有鲜味，咸淡适口，具有湿豆豉特有的香气，无苦味、霉味、酸味及其他异味	有豆豉味，有熏烟香，无苦味、霉味、酸味及其他异味
组织形态	豆粒柔软，松散成型			呈团块状
杂质	无外来肉眼可见杂质			

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2

项 目	指 标		
	干豆豉	湿豆豉、团块豆豉	水豆豉
水分/(g/100g)	≤20.0	20.1~50.0	--
固形物/(g/100g)	--	--	≥60.0
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥0.50		≥0.30
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≥3.0		≥2.5
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤2.5		

5.3 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表3

项 目	指 标
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤1.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)*	≤5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)*	≤0.25
大肠菌群/(MPN/100g)	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
“*”为含油脂产品必检项。	

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

5.4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

6 试验方法

6.1 感观指标

采用感观品评法。

6.2 固形物

将单件最小包装内容物全部倒入已知重量的洁净烧杯中,称取内容物重量后,将样品全部移入已知重量的不锈钢圆滤筛进行过滤,静置5min后,称取筛上物重量,计算筛上物重量与单件最小包装内容物重量的百分比即为固形物含量。

6.2 理化指标

6.2.1 样品制备

将豆豉除去汤料(干豆豉或不含汤料的无此过程),经捣碎研成酱状样品,供理化指标检测用。

6.2.2 水分、总酸、氨基酸态氮、食盐

按SB/T 10170规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 样品制备

取独立包装的全部内容物(含汤料),经捣(磨)后使其固液充分混合均匀,供卫生指标检测用。

6.3.2 总砷、铅、黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.52规定的方法测定。

6.3.3 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.56规定的方法测定。

6.3.4 大肠菌群、致病菌

按GB/T 4789.23规定的方法测定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.2 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,出厂检验内容包括净含量、感官指标、水分、固形物、大肠菌群。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

8.3 型式检验

型式检验项目包括本标准第4章的全部要求。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品的试制鉴定时;
- b) 停产6个月以上后恢复生产时;
- c) 正式生产后,如工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- d) 交收检验不合格时;
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验的要求时。

8.4 组批规则

以同一班次、同一生产线生产的同品种且包装完好的产品为一批。

8.5 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取8个独立最小包装,供检验和留样。

8.6 判定规则

检验项目全部合格者,判为合格品。否则,可在该批次产品中加倍抽样复检,以复检结果为准。复检结果仍有一项不合格者即判为不合格品。

微生物指标不合格不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的规定。

9.1.2 散装产品的盛装物上均应附有标识,且应标明:产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

9.1.3 使用转基因大豆为生产原料的,应按有关法律法规及标准规定进行标注。

9.2 包装

9.2.1 产品包装物应密封、牢固。所用包装材料必须符合国家相关标准要求,不得使用非食品用包装材料。

9.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器,不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

9.3 运输

9.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品，运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

9.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的交通工具运输产品，注意防尘、防蝇、避免日晒、雨淋，防止二次污染。

9.3.3 产品不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好的室内，严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存。

9.4.2 产品应按品种、批次分类存放，并应有防鼠、防尘设施。离地面、墙面间的距离应大于 20 cm。

9.5 保质期

产品可根据不同季节、产品的不同类别及工艺，在产品包装或其他标识上作出具体的规定。
