



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10612—2011

---

## 黄豆复合调味酱

Soy complex sauce

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
5 生产加工过程的卫生要求 .....	3
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标签、包装、运输和贮存 .....	4

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、中国调味品协会、双城香其酱业有限责任公司。

本标准主要起草人：高吉、孔德柱、金社胜、胡新颖、方芳、王海鹰、李欢。

# 黄豆复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了黄豆复合调味酱的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于黄豆复合调味酱的生产、检验和流通。

## 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 1445 绵白糖

GB 2718 酱卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

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/T 5009.11 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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定

GB/T 5009.40 酱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 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 24399 黄豆酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令[2007]第102号、[2009]第123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[2005]第75号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**黄豆复合调味酱** soy complex sauce

以黄豆酱为主要原料,添加两种或两种以上调味料及食品添加剂,经调配、烹制、包装而成。

#### 4 要求

##### 4.1 主要原料

###### 4.1.1 黄豆酱

应符合 GB/T 24399 的规定。

###### 4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2 辅料

###### 4.2.1 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

###### 4.2.2 绵白糖

应符合 GB 1445 的规定。

###### 4.2.3 其他辅料

应符合相关国家标准及有关规定。

##### 4.3 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

##### 4.4 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	棕黄至棕红色,色泽均匀一致
香 气	具有产品特有的香气
滋 味	香鲜适口,无异味
体 态	稀稠适度,允许有豆瓣颗粒,无肉眼可见外来杂质

##### 4.5 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 70.0
氨基酸态氮/%	≥ 0.40
食盐(以氯化钠计)/%	≥ 7.0
总酸(以乳酸计)/%	≤ 2.00

#### 4.6 卫生指标

##### 4.6.1 总砷、铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标

产品中总砷、铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 应符合 GB 2718 的规定。

##### 4.6.2 微生物指标

产品中大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)指标应符合 GB 2718 的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官指标检验

随机抽取样品,取适量样品搅拌均匀后倒入洁净的白瓷盘中,自然光线下,用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质情况;搅拌样品,嗅其气味,并取少许放于口内,用舌尖涂布满口,鉴别其滋味。

##### 6.2 理化指标检验

6.2.1 水分:按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 食盐:按 GB/T 5009.40 的规定执行。

6.2.3 总酸:按 GB/T 5009.40 的规定执行。

6.2.4 氨基酸态氮:按 GB/T 5009.40 的规定执行。

6.2.5 总砷:按 GB/T 5009.11 的规定执行。

6.2.6 铅:按 GB 5009.12 的规定执行。

6.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>:按 GB/T 5009.22 的规定执行。

##### 6.3 微生物指标检验

6.3.1 大肠菌群:按 GB 4789.3 的规定执行。

6.3.2 致病菌：沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌检验分别按 GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10 的规定执行。

#### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批与抽样

以同一天生产的同一品种、同一规格产品为一个批次，每批产品随机抽取样品，250 g 以上的不得少于 6 个，250 g 以下的不得少于 10 个，分别进行检验、留样。

#### 7.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、食盐、总酸、氨基酸态氮、大肠菌群。

#### 7.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，型式检验每半年进行一次，如有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 配方、工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，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) 国家质量监督部门提出要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 微生物指标如有一项不符合要求时，判整批产品不合格，不得复检。

7.4.2 净含量、感官、理化指标，若有一项指标不合格，允许在原批次产品中加倍取样品复检不合格项目，检验结果若仍不合格则判定该批次产品不合格。

### 8 标签、包装、运输和贮存

#### 8.1 标签

按 GB 7718、《食品标识管理规定》执行。

#### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

外包装上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还应标明包装的净含量及总数量。

#### 8.3 运输和贮存

##### 8.3.1 运输

产品在运输过程中应防止雨淋、日晒、防压；不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运，运输工具应

清洁卫生。装卸时应轻搬轻放,不得抛扔。

### 8.3.2 贮存

产品贮存库内应清洁卫生、干燥、不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

---