



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24399—2009

## 黄 豆 酱

Soybean paste

2009-08-10 发布

2010-03-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 技术要求 .....	1
4 试验方法 .....	2
5 检验规则 .....	3
6 标签、包装、运输、贮存 .....	3

# 黄 豆 酱

## 1 范围

本标准规定了黄豆酱的技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。  
本标准适用于以黄豆为主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。

## 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 1352 大豆
- GB 1355 小麦粉
- GB 2718 酱卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.40—2003 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/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)
- GB 7718 预包装食品标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 技术要求

### 3.1 主要原料和辅料

#### 3.1.1 黄豆

应符合 GB 1352 的规定。

#### 3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.1.3 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

#### 3.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

#### 3.1.5 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。

#### 3.1.6 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红褐色或棕褐色,有光泽
气味	有酱香和酯香,无不良气味
滋味	味鲜醇厚,咸甜适口,无苦、涩、焦糊及其他异味
体态	稀稠适度,允许有豆瓣颗粒,无异物

### 3.3 理化指标

#### 3.3.1 氨基酸态氮、水分

应符合表 2 的规定。

表 2 氨基酸态氮、水分指标

项 目	要 求
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g)	$\geq$ 0.50
水分/(g/100 g)	$\leq$ 65.0

#### 3.3.2 铵盐

铵盐(以氮计)的含量不得超过氨基酸态氮(以氮计)含量的 30%。

### 3.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2718 的规定。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 试验方法

本标准中实验室用水应符合 GB/T 6682 中三级以上(含三级)水的规格。所用试剂除另有注明外,均为分析纯。

### 4.1 感官检验

4.1.1 称取 50 g 试样,置于白色瓷盘中,观察黄豆酱的色泽、气味和体态。

4.1.2 用玻璃棒蘸试样,尝其味。

### 4.2 理化检验

#### 4.2.1 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.40—2003 中 4.1 执行。

#### 4.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 执行。

#### 4.2.3 铵盐

##### 4.2.3.1 原理、试剂

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.9.1、4.9.2。

##### 4.2.3.2 分析步骤

称取约 2.0 g 已研磨均匀的试样,置于 500 mL 蒸馏瓶中,以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.9.3 自“加约 150 mL 水及约 1 g 氧化镁……”起依法操作。

##### 4.2.3.3 结果计算

试样中铵盐的含量(以氮计)按式(1)计算。

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X$ ——试样中铵盐的含量(以氮计),单位为克每百克(g/100 g);

$V_1$ ——测定用试样消耗盐酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

$V_2$ ——试剂空白消耗盐酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

$c$ ——盐酸标准滴定溶液的实际浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.014——与 1.00 mL 盐酸标准滴定溶液 [ $c(\text{HCl}) = 1.000 \text{ mol/L}$ ] 相当的铵盐(以氮计)的质量,单位为克(g);

$m$ ——称取试样的质量,单位为克(g)。

计算结果保留两位有效数字。

#### 4.2.3.4 精密度

在重复性条件下获得两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

#### 4.3 卫生指标

按 GB 2718 规定执行。

#### 4.4 净含量

按 JJF 1070 执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(袋)分别做感官要求、理化指标、卫生指标检验,留样。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 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:净含量、感官要求、水分、氨基酸态氮、大肠菌群。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验的项目包括:本标准的 3.2、3.3、3.4 和 3.5 规定的全部项目。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 大肠菌群和致病菌如有一项不符合要求时,判整批产品不合格。

5.4.2 净含量、感官要求、理化指标及卫生指标(大肠菌群、致病菌除外)如有不符合要求时,可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检,以复检结果为准。

### 6 标签、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签

6.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 外包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的卫生标准和有关规定。

#### 6.3 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。

#### 6.4 贮存

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

---

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
黄 豆 酱  
GB/T 24399 · 2009

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 9 千字  
2009年10月第一版 2009年10月第一次印刷

\*

书号:155066·1-38908 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 24399-2009

打印日期:2009年11月18日