附件：

GB/T 20560-2006《地理标志产品 郫县豆瓣》

国家标准第1号修改单

一、在“2 规范性引用文件”中增加“GB 2716 食用植物油卫生标准、GB 2718 酱卫生标准”，删除“GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验”。

二、将5.3.2.3修改为：

郫县豆瓣

辣椒胚 + 甜瓣子—→入缸（池）拌合—→翻、晒、露

加少许植物油—→红油郫县豆瓣

三、在表2中增加对红油郫县豆瓣的要求，表2修改后如下：

表２理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 郫县豆瓣 | 红油郫县豆瓣 |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 水分/(g/100 g) ≤ | 53 | 57 | 60 | 60 |
| 氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g) ≥ | 0.25 | 0.20 | 0.18 | 0.18 |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100 g) ≤ | 2.0 |
| 食用盐(以氯化钠计)/(g/100 g) | 15～22 |
| 酸价（以脂肪计）/（KOH）（mg/g）≤ | —— | 符合GB 2716规定 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤ |

四、将 5.6.1修改为：

卫生指标应符合GB 2718的规定。

五、在6.2中增加6.2.3，具体如下：

6.2.3 酸价、过氧化值按GB 2716规定的方法检验。

六、将6.3修改为：

6.3卫生指标

按GB 2718规定的方法检验。