

T/

团体标准

T/××× ××××—××××

豆豉及其制品

Douchi

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国食品工业协会 发布

前 言

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及到专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会豆制品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

征求意见稿

豆豉及其制品

1 范围

本文件规定了豆豉及其制品的技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、贮存、运输。
本文件适用于豆豉及其制品。

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 1352 大豆
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 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 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 豆豉 douchi

以大豆为主要原料，经蒸煮，制曲，前发酵，再经过或不经过后发酵而成的呈干态或半干态颗粒状的产品。

3.1.1 湿豆豉 shi douchi

以大豆为主要原料，经蒸煮，制曲，前发酵，不经后发酵和晾晒等工艺制成的半干态颗粒状的产品。

3.1.2 干豆豉 gan douchi

T/××× ××××—××××

以大豆为主要原料，经蒸煮，制曲，前发酵，再经后发酵，经晾晒等工艺制成的干态颗粒状的产品。

3.1.3 水豆豉 shui douchi

以大豆为主要原料，经蒸煮，制曲发酵，加冷水腌制等工艺制成的颗粒状产品。

3.2 豆豉制品 douchi products

以豆豉为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的食品

3.2.1 风味豆豉 flavor douchi

以豆豉为主要原料，经添加辅料加工而制成的颗粒状食品。

3.2.2 豆豉酱 douchi paste

以豆豉为主要原料，经添加辅料加工而制成的糊状食品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 大豆：应符合 GB 1352 和相应的食品安全国家标准的规定

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定

4.2 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准的要求。

4.3 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

4.4 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	要求				
	湿豆豉	干豆豉	水豆豉	风味豆豉	豆豉酱
水分/(g/100g)	>35.0	≤35	—	≤60	≤60
蛋白质(g/100g)	≥15	≥20	≥15	≥15	≥15
氨基酸态氮(g/100g)	≥0.6	≥0.8	≥0.25	≥0.4	≥0.4
固形物(g/100g)	—	—	≥60	—	—

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921、GB31607 的规定。

4.5.2 大肠菌群限量应符合 GB 2712 的规定。

4.6 污染物限量和真菌毒素限量

4.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

4.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 同生产日期和同一批产品为一组批。

5.1.2 每组批随机抽取样品，数量应满足检验和复检的要求。

5.2 出厂检验

5.2.1 出厂检验项目包括感官要求、大肠菌群、黄曲霉毒素 B1、水分、氨基酸态氮、净含量。

5.2.2 产品出厂应进行检验，检验合格方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每 6 个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

5.3.2 型式检验项目包括本文件中 4.3~4.7 规定的项目。

5.4 判定

T/××× ××××—××××

检验结果不符合文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求则判定为合格；如复检仍不符合文件要求，则该批产品判定为不合格。

6 检验方法

6.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。颗粒状豆豉需用用筷子夹住豆豉悬空30s-1min，让流体状的汤汁全部滴落，此时所得豆豉用于检验。

6.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。颗粒状豆豉需用用筷子夹住豆豉悬空30s-1min，让流体状的汤汁全部滴落，此时所得豆豉用于检验。

6.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。颗粒状豆豉需用用筷子夹住豆豉悬空30s-1min，让流体状的汤汁全部滴落，此时所得豆豉用于检验。

6.4 固形物

取直径 5 cm~7cm的玻璃皿，加 20 g精制海砂，在95℃~105℃干燥2h，于干燥器冷却0.5h，称量，并反复干燥至恒量，称取5.0 mL试样于恒量的皿内，称量，置水浴上蒸干，擦去皿外的水渍，于95℃~105℃干燥3h，取出放干燥器中冷却 0.5h，称量，再于95℃~105℃干燥1h，取出冷却后称量，至前后两次质量相差不超过 1.0mg。试样中固体的含量按式（1）计算：

$$X = (M1 - M2) / (M3 - M2) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——试样中总固体的含量，单位为克每百克（g/100g）；

M1——皿和海砂加试样干燥后质量，单位为克（g）；

M2——皿和海砂质量，单位为克（g）；

M3——皿和海砂加样量质量，单位为克（g）。

7 包装、标签、贮存、运输

7.1 包装

7.1.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定的要求。

7.1.2 包装应完整，封口严密，无破损。

7.2 标签

7.2.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7.2.2 产品名称应标示 3.1、3.2 中规定的中文名称。

7.3 贮存

T/××× ××××—××××

需冷藏产品应存放在 0℃~10℃ 库房内。常温产品需贮存于通风、阴凉、干燥环境中。不应与有毒、有污染及有异味的物品混储。

7.4 运输

7.4.1 产品需冷链运输的应按照 GB 31605 的规定执行。

7.4.2 运输设备应清洁卫生，不应与有毒、有污染及有异味的物品混运。

征求意见稿