

# 《豆豉及其制品》编制说明

## 一、任务来源及目的意义

### 1. 任务来源

中国食品工业协会豆制品专业委员会根据行业发展和企业要求，于 2022 年 5 月向中国食品工业协会提出申请制定《豆豉及其制品》、《大豆植物肉》、《豆浆粉》三项团体标准的立项申请。2022 年 6 月中国食品工业协会发布关于《豆豉及其制品》、《大豆植物肉》、《豆浆粉》三项项团体标准的立项公告，中国食品工业协会豆制品专业委员会为《豆豉及其制品》团体标准的牵头单位。

### 2. 目的意义

豆豉是以大豆为主要原料，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。豆豉及其制品在我国有着悠久的历史和文化底蕴，以其独特的风味、丰富的营养、药食同源的性质而深受广大人民的喜爱。豆豉与地方的饮食文化、区域特点、地理气候等相结合，逐渐形成了以贵州豆豉为代表的南派豆豉、以永川豆豉为代表的西派豆豉、以艾川豆豉为代表的北派豆豉等多个流派。目前我国豆豉及其制品的产量 50 万吨左右，除了在国内及本地销售，还远销海外，华人多的地方，基本都能见到豆豉及其制品，已成为华人世界里颇有代表性的食物。从产业生命周期看，豆豉行业处于成长期，近几年豆豉及其制品的增速一直保持在 10%以上。近年来，随着生活水平的提升，消费者对豆豉产品质量提出了更高的要求，亟需制定《豆豉及其制品》团体标准，以利于更好地对豆豉企业生产、经营进行指导、规范，保障和提高产品质量。

## 二、标准属性

本标准为团体标准

## 三、制定原则

1、确保标准的科学性、协调性、可行性及合理性；

2、结合国内豆豉及其制品企业生产实际情况，参考国内外相关豆豉及其制品标准。

## 四、制定情况

为了更好的规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会豆制品专业委员会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并

制定本标准。具体制定情况如下：

1、2022年3月，豆制品专委会秘书处开始着手豆豉及其制品标准工作，查询、收集、研究国内外有关豆豉及其制品的信息资料，与相关企业研究豆豉及其制品的质量状况，对质量相关数据进行收集、研究、分析。

2、2022年5月，正式申请立项。

3、2022年6月，计划下达后，召开了标准启动会（附件1）并组织成立了标准起草工作组，标准起草工作组结合豆豉及其制品企业实际情况，制定了详细的工作方案。

4、2022年7月，起草工作组按照立项要求执笔起草标准，并于7月底完成了标准草稿。

5、2022年8月2日-8月12日进行起草组内征求意见，共收到意见4条，同时，起草组成员以通讯会议的方式对收集的起草组内意见进行了探讨，最终采纳了3条。

6、2022年8月15日-8月19日，起草组对标准文本再次进行修改完善，形成了行业内征求意见稿。

7、2022年8月20日-9月5日，进行了业内扩大征求意见。行业内征求意见稿共发出256份，覆盖了行业的种植、生产、管理和科研等单位，未收到反馈意见。

## 五、确定标准主要内容依据

豆豉及其制品标准为首次制定，标准中确定的主要内容依据，具体如下：

### 1. 术语和定义

豆豉分布广泛，又与地方的饮食文化、区域特点、地理气候等息息相关（全国各地豆豉工艺特点见附件2）。本标准综合各地的豆豉特点，将豆豉定义为：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。

### 2. 理化指标

根据大豆中的主要成分、各地豆豉的数据，标准设定了水分、蛋白质、氨基酸态氮、固形物四个项目的质量指标，具体如下表。

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	——	——

#### 六、国内外相关标准情况说明

豆豉及其制品属于豆制品，其食品安全的产品执行标准为《食品安全国家标准 豆制品》(GB2712)，目前尚没有针对豆豉及其制品的质量标准；该标准项目没有对应的国际标准（国外先进标准）。

#### 七、其他需要说明的情况

无

中国食品工业协会豆制品专业委员会

二〇二二年九月

附件 1

标准启动会参会名单（排名不分先后）

中国食品工业协会豆制品专业委员会  
上海市豆制品行业协会  
哈尔滨商业大学  
湖南农业大学  
四川省食品检验研究院  
维维食品饮料股份有限公司  
益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司  
祖名豆制品股份有限公司  
上海清美绿色食品（集团）有限公司  
黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司  
苏州金记食品有限公司  
永和食品（中国）股份有限公司  
维他奶有限公司  
黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司  
九阳股份有限公司  
黑龙江九阳豆业有限公司  
黑龙江冰泉多多保健食品有限责任公司  
北京燕京中发生物技术有限公司  
威海方正纳豆生物科技有限公司  
青岛寿纳豆食品有限公司  
丹东御圣泉生物科技有限责任公司  
秦皇岛金海食品工业有限公司  
北京康得利智能科技有限公司  
北京协同创新食品科技有限公司  
山东禹王生态食业有限公司  
九三集团（黑龙江）豆浆粉有限公司  
上海汉康豆类食品有限公司  
重庆市天润食品开发有限公司  
扬州维扬豆制食品有限公司  
河北康贝尔食品有限公司

## 附件 2

## 全国各地豆豉工艺特点

	名称	主要原料	基本工艺
江西	湖口豆豉	黑豆、食盐、湖口水	浸泡→蒸煮→摊晾→制曲→洗曲→拌料（咸豆豉/淡豆豉）→发酵→晾晒（干豆豉）→调制（风味豆豉）
江西	塔城豆豉	黑豆	整理、清洗→浸泡→蒸煮→摊凉→入室→养曲→出曲→洗曲→润水→抖料→堆积→入坛→晒坛→出料→晒制→成品
广东	罗定豆豉	黑大豆或黄大豆、食用盐、罗定市内水库水或山泉水	筛选→浸泡→蒸煮→冷却→制曲→洗曲→配料→装罐→后发酵→晾晒→挑选→包装
广东	阳江豆豉	黑大豆或黄大豆、食用盐、阳江市内水源	筛选→浸泡→蒸煮→冷却→制曲→洗曲→配料→发酵→干燥→回油→挑选→包装
广西	黄姚豆豉	黑豆、食盐、黄姚水	选料→蒸豆（也叫“炊豆”）→发酵→洗霉→压白→干燥→保存
云南	滇味豆豉	黄大豆	润水蒸煮、发酵、添加食盐、添加（或不添加）食糖、香辛调味料等
重庆	永川豆豉	大豆	选杂、淘洗、浸泡、摊晾、制曲、拌和、装罐及后期发酵等
四川	潼川豆豉	黑豆	发酵、蒸煮、洗霉、增香、脱水等
贵州	贵州豆豉	大豆	经蒸（煮）、制曲、培菌、发酵、添加或不添加辅料等
湖南	浏阳豆豉	黑大豆或黄大豆	筛选、蒸煮、接种、洗豉、发酵等