

ICS67. 220. 10
X66

DB

四川省地方标准

DB 51/T391-2006

代替 DB51/T391-2003

豆豉技术要求

Technical standard for fermented soybeans

免费标准下载网(www.freebz.net)

2006—07—31 发布

2006—09—01 实施

四川省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 要求.....	1
4 食品添加剂.....	2
5 试验方法.....	2
6 检验规则.....	3
7 标签、标志.....	3
8 包装、运输、贮存.....	3

前 言

本标准为你推荐性标准。

本标准代替 DB51/T391-2003《烹调类豆豉》。

本标准与 DB51/T391-2003 相比主要修改如下：

——对原标准的名称、定义进行了修改。

——对原标准理化指标中的水分和氨基酸态氮指标要求进行了修改。

——对原标准结构进行了修改，增加了食品添加剂。

本标准卫生指标与 GB2712《发酵性豆制品卫生标准》一致。

本标准按 GB/T1.1-2000《标准的结构和编写规则》和 GB/T1.2-2002《标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编制。

本标准自实施之日起，DB51/T391-2003 同时废出。

本标准由四川省调味品协会提出。

本标准由四川省质量技术监督局批准。

本标准由四川省商务厅归口。

本标准主要起草单位：四川省调味品协会 四川省郫县豆瓣股份有限公司 成都聚兴源酿造食品有限公司 四川射洪玉牌实业有限公司

本标准主要起草人：刘红玉 冯玲 贺欣 王福康 覃旭兵 马世玲

免费标准下载网(www.freebz.net)

本标准所代替的历次版本发布情况为：

——DB51/T391-2003。

豆豉技术要求

1 范围

本标准规定了豆豉的要求、食品添加剂、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以大豆、食盐、水、小麦粉为主要原料，经微生物发酵而制成的豆豉及再制品（不包括水豆豉）。

2 规范性引用文件

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。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/T191 包装储运图示标志

GB1352 大豆

GB1355 小麦粉

GB1355 小麦粉

GB1355 小麦粉

GB/T4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验

GB/T5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法

GB/T5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法

GB5461 食用盐

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB7718 预包装食品标签通则

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号：定量包装商品计量监督管理办法

免费标准下载网(www.freebz.net)

3 要求

3.1 主要原料及辅料

- 3.1.1 大豆：应符合 GB1352 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB5461 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.4 小麦粉：应符合 GB1355 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料：应符合国家相关标准规定。

3.2 感官

黄褐色或黑褐色，具有豆豉特有的香气、滋味、体态，无异臭、异味，无外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 50.0
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.2
蛋白质/(g/100g)	≥ 18.0
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 15.0
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.5

3.4 卫生指标

卫生指标应符合表 2 规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号:定量包装商品计量监督管理办法。

免费标准下载网(www.freebz.net)

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。

5 试验方法

5.1 感官

按GB/T5009.52规定方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB/T5009.52规定方法检验。

5.2.2 氨基酸态氮

按GB/T 5009.52规定方法检验。

5.2.3 蛋白质

按GB/T 5009.52规定方法检验。

5.2.4 总酸

按GB/T 5009.52规定方法检验。

5.2.5 食盐

按GB/T 5009.51规定方法检验。

5.3 卫生指标

5.3.1 总砷、铅、黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.52规定方法检验。

5.3.2 大肠菌群、致病菌

按GB/T4789.23规定方法检验。

5.3.3 食品添加剂

按 GB/T 5009.52 规定方法检验。

5.4 净含量

按 JJF1070 规定方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 组批

以同批原料、同时投料生产的产品为一批。

6.1.2 抽样

由质检部门自同一批产品中，按检验项目的要求在生产车间或成品库房随机抽足量样品 1000g ~ 2500g。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目：感官、水分、氨基酸态氮、蛋白质、食盐、总酸、大肠菌群、净含量。经检验合格后，附产品检验合格证方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- c) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时；
- f) 产品正常生产时，每半年应进行一次。

6.3 判定规则

所检项目全部合格，判该批产品合格；如有不合格项，允许在该批产品中两倍抽样复检，如复检合格则判该批产品合格，若仍有不合格项则判该批产品不合格；微生物指标不得复检。

7 标签、标志

7.1 产品销售包装标签应符合 GB7718 的规定。

7.2 产品运输包装应包括以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 产品数量规格、数量；
- c) 生产日期与批号；
- d) 运输及贮存的注意事项；
- e) 生产单位、地址及邮政编码；
- f) 图示标志(应符合 GB/T191 的规定)。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

包装材料应符合相应的国家卫生标准。

8.2 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害的物品混运。

8.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。
