



413042S-2025



禹州市大尚时代生物技术有限公司企业标准

Q/YDS 0001S-2025

天贝（发酵性豆制品）

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

禹州市大尚时代生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市大尚时代生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市大尚时代生物技术有限公司。

本标准主要起草人：张彩。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/YDS 0001S-2021。

H N
Q B

天贝（发酵性豆制品）

1 范围

本标准规定了天贝（发酵性豆制品）的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆为主要原料，经挑选、脱皮、浸泡、清洗、蒸煮、摊凉、用酿造食醋调酸、接种纯种米根霉菌发酵、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装、在（0℃～4℃）冷藏或（-10℃～-18℃）冷冻或常温条件下贮存的天贝（发酵性豆制品）。

根据加工工艺不同分为：冷鲜天贝、冷冻天贝、天贝粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 天贝

以大豆为主要原料，经蒸煮后接种纯种米根霉菌发酵而成的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

3.1.4 米根霉菌应是安全、无害、无杂菌的米根霉菌的纯培养物。

3.2 感官要求

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
	冷鲜天贝、冷冻天贝	天贝粉	
性 状	豆之间由白色菌丝紧密连接成的有规则的块状，软硬适当，无异物	粉末状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有豆香气、滋味，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	冷鲜天贝、冷冻天贝	天贝粉	
水分，g/100g ≤	70	14	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计），g/100g ≥	0.2	0.4	GB 5009.235
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.29		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆为主要原料，经挑选、脱皮、浸泡、清洗、蒸煮、摊凉、用酿造食醋调酸、接种纯种米根霉菌发酵、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装、在（0℃~4℃）冷藏或（-10℃~-18℃）冷冻或常温条件下贮存的天贝（发酵性豆制品）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

禹州市大尚时代生物技术有限公司