



411251S-2025



唐河县胡林农产品有限公司企业标准

Q/THL0002S-2025

# 发酵酱（酿造酱）

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

唐河县胡林农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由唐河县胡林农产品有限公司提出。

本标准起草单位：镇平县产品质量检验检测中心、唐河县胡林农产品有限公司。

本标准主要起草人：谢宗芮、吴军。

H N  
Q B

# 发酵酱（酿造酱）

## 1 范围

本标准规定了发酵酱（酿造酱）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆、黑豆、蚕豆、小麦中的一种为主要原料，经拣选、清洗、破碎或不破碎、蒸煮，拌入小麦粉、黄豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种制曲，添加食用盐，加入或不加入生活饮用水，添加或不添加辣椒（经挑选、清洗、破碎）、西瓜（清洗、去皮、破碎）中的一种或两种，添加或不添加香辛料或粉（八角、花椒、芫荽、月桂叶、辣椒、藤椒、甘草、山奈、高良姜、肉桂、孜然、草果、小茴香、姜黄、丁香、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）中的一种或几种，经发酵、晾晒，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、柠檬酸、黄原胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（香辣味香精、麻辣味香精、花生味香精、芝麻味香精、蒜蓉味香精）中的一种或几种，经调配或不调配、灭菌、灌装、包装加工而成的发酵酱（酿造酱）。

根据原料不同分为：豆酱（黄豆酱、黑豆酱）、豆瓣酱、小麦发酵酱（酿造酱）、西瓜发酵酱（酿造酱）、辣椒发酵酱（酿造酱）、风味发酵酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黄豆粉、高粱粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 辣椒、西瓜应清洁卫生无污染、无腐烂变质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.2 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                                                     |
|----|-----------|----------------------------------------------------------|
| 性状 | 酱状，稀稠适当   | 从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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 |                                                          |
| 气味 | 具有本品应有的气味 |                                                          |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味 |                                                          |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |                                                          |

2.3 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        |
|--------------------------------|---------------------------|-------------|
| 水分，g/100g                      | ≤ 65.0                    | GB 5009.3   |
| 食用盐(以 NaCl 计)，g/100g           | ≤ 20.0                    | GB 5009.44  |
| 氨基酸态氮(以氮计), g/100g             | ≥ 0.5（仅适用于黄豆酱）<br>0.3（其他） | GB 5009.235 |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （安赛蜜），g/kg | ≤ 0.5                     | GB 5009.140 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg        | ≤ 0.25                    | GB 5009.298 |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg | ≤ 1.0                     | GB 5009.28  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg | ≤ 0.5                     | GB 5009.28  |
| 总砷（以As计），mg/kg                 | ≤ 0.5                     | GB 5009.11  |

|                                                                                                       |   |     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|------------|
| 铅*（以Pb计），mg/kg                                                                                        | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg                                                                            | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。<br>a仅适用于添加该食品添加剂的产品；同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用的量的比例之和不应超过1； |   |     |            |

2.4 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----|------|-------------------|
|                                                                                                                                 | n                     | c | m   | M    |                   |
| 大肠菌群，CFU/g                                                                                                                      | 5                     | 2 | 10  | 100  | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和GB 4789.22 执行；<br>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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。 |                       |   |     |      |                   |

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氨基酸态氮、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

发酵酱（酿造酱）是以黄豆、黑豆、蚕豆、小麦中的一种为主要原料，经拣选、清洗、破碎或不破碎、蒸煮，拌入小麦粉、黄豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种制曲，添加食用盐，加入或不加入生活饮用水，添加或不添加辣椒（经挑选、清洗、破碎）、西瓜（清洗、去皮、破碎）中的一种或两种，添加或不添加香辛料或粉（八角、花椒、芫荽、月桂叶、辣椒、藤椒、甘草、山奈、高良姜、肉桂、孜然、草果、小茴香、姜黄、丁香、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）中的一种或几种，经发酵、晾晒，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、柠檬酸、黄原胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（香辣味香精、麻辣味香精、花生味香精、芝麻味香精、蒜蓉味香精）中的一种或几种，经调配或不调配、灭菌、灌装、包装加工而成的发酵酱（酿造酱）。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 2718《食品安全国家标准 酿造酱》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河县胡林农产品有限公司