备案号:2736－1999

中华人民共和国行业标准

黄豆酱

SB/T 10309－1999
代替 ZB X 66019－87

Soybean paste

本标准适用于以黄豆、小麦粉为原料的酿造豆酱。

1 质量要求

1.1 感官指标，见表1。

表 1

项 目	指 标
色 泽	红褐色或棕褐色，鲜艳，有光泽
香 气	有酱香和酯香，无不良气味
滋 味	味鲜醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊及其他异味
体 态	粘稠适度，无杂质

1.2 理化指标，见表2。

表 2

项 目		指 标
水分，%（m/m）	≤	60.00
氨基态以氮计，%（m/m）	≥	0.60（以干基计为1.50%）

1.3 卫生指标

按GB 2718《酱卫生标准》规定执行。

1.4 保质期

瓶装3个月（按灌装日期开始计时）。

2 检验规则

2.1 同原料、同配方、同工艺所生产的黄豆酱，经灌装后，当天包装出厂的产品为一批，每批产品必须按本标准规定的质量要求进行检验。合格产品，均应附有生产厂质量检验部门签署的质量合格证，不合格产品，不准出厂。

国家国内贸易局1999－04－15批准　　1999－04－15实施

2.2 受货方提货时，如对某批产品质量有疑议，可与生产厂协商，共同抽取该批样品，请仲裁单位进行复验。如复验不合格，则该批产品为不合格产品，由生产厂方处理；若合格，抽取的样品，则由受货方负责。

2.3 抽取样品时，可从每批产品的不同部位随机抽取6瓶，3瓶分别进行感官、理化、卫生检验，其余3瓶作为保质期试验。

3 检验方法

按照SB/T 10310－1999《黄豆酱检验方法》执行。

4 包装

4.1 包装材料及容器均须整洁，符合卫生要求，无破损。

4.2 产品外包装应采用木箱、塑料箱或纸板箱等包装，箱内须有防震的间隔材料。

5 标志

5.1 标签必须注明下列事项：

生产许可证批号、生产厂名称、产品名称、等级、批号、注册商标、主要原料、主要成分及含量、生产日期、保质期、包装重量等内容。

5.2 外包装为纸板箱，应有下列标志：生产厂名称、产品名称、瓶数、净重、毛重，并标有“小心轻放”等字样。

6 运输

6.1 运输工具应保持清洁，并不得与有害、有毒物品混运。

6.2 运输及装卸时，应注意防止剧烈震动，小心轻拿轻放。

7 保管

7.1 成品须有专库存放，库内应保持清洁、卫生、干燥、通风良好。

7.2 入库后的产品，应掌握先进先出的原则，对不符合质量要求的产品不得入库。

附加说明：

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由北京市食品酿造研究所起草。

本标准主要起草人刘恩福、施柔远。