

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。