

ICS 号  
中国标准文献分类号  
备案号

Q B

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T xxxxx—xxxx

代替 SB/T 10612-2011

## 黄豆复合调味酱

Soy complex sauce

(征求意见稿)

xxxx—xx—xx发布

xxxx—xx—xx实施

XXXXXXXXXXXX 发布

## 前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 的规定编写。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：•••••

本文件主要起草人：•••••

本文件代替 SB/T 10612-2011 《黄豆复合调味酱》。

本文件与 SB/T 10612-2011 相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 增加了产品分类；
- 修改了技术要求中主要原料、辅料要求；
- 修改了感官指标及理化指标；
- 删除了卫生指标、微生物指标；
- 增加了食品安全指标；
- 修改了试验方法；
- 修改了出厂检验项目；
- 修改了判定规则。

本文件第一次修订

# 黄豆复合调味酱

## 1 范围

本文件规定了黄豆复合调味酱的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黄豆复合调味酱的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 24399 黄豆酱

GB 2716 食品安全国家标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**黄豆复合调味酱** soy complex sauce

以黄豆酱为主要原料，添加辣椒、食糖、香辛料等一种或一种以上调味料为辅料，添加或不添加食用油等，经熬制而成的半固态复合调味料。

### 4 产品分类

按产品脂肪含量的不同，分为非油型黄豆复合调味酱和含油型黄豆复合调味酱。

4.1 非油型黄豆复合调味酱：产品中脂肪含量小于 10%的产品。

4.2 含油型黄豆复合调味酱：产品脂肪含量大于等于 10%产品。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料和辅料要求

##### 5.1.1 黄豆酱

应符合 GB/T 24399 的规定。

##### 5.1.2 辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

##### 5.1.3 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

##### 5.1.4 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

##### 5.1.5 食用油

应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。

##### 5.1.6 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 5.2 感官要求

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	非油型	含油型
色 泽	棕黄至棕红色，色泽均匀一致	棕黄至棕红色，色泽均匀一致，有光泽
香 气	具有产品特有的香气	具有产品特有的香气
滋 味	咸淡适口，无异味	香鲜适口，无异味
体 态	稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无正常视力可见外来异物	稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无正常视力可见外来异物

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分(g/100g)	≤ 70.0
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.30
食用盐（以氯计），g/100g	≤ 9.00
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.00
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
注： <sup>a</sup> 仅限于含油型复合调味酱	

### 5.4 食品安全指标

应符合 GB 31644 的规定。

### 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官检验

按 GB 31644 中感官要求的检验方法进行品评。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 7.2.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 的规定执行。

### 7.2.3 食用盐

按 GB 5009.44 的规定执行。

### 7.2.4 总酸

按 GB 12456 的测定执行。

### 7.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

## 7.3 净含量

按 JJF1070 规定的方法执行。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本文件逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括:净含量、感官要求、水分、氨基酸态氮、食用盐、过氧化值(含油型)。

### 8.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,也应进行形式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料、可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 国家监督部门提出进行型式检验要求时;
- g) 对质量有争议,需要仲裁时。

### 8.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 8.4 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品,250g 以上的不得少于 6 个,250g 以下的不得少于 10 个,分别进行检验、留样。

### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品合格。

8.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检，复检结果合格时，则判定该批产品合格；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品不合格。

## 9 标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标签

应符合GB 7718和GB 28050 及相关法规的规定，并标注产品类型。

### 9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

### 9.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 9.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

---