

ICS 67.220
X 66



中华人民共和国国家标准

GB/T 24399—2009

黄 豆 酱

Soybean paste

2009-09-30 发布

2010-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 试验方法	2
5 检验规则	3
6 标签、包装、运输、贮存	3

前 言

本标准由北京市质量技术监督局提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：北京市食品酿造研究所、佛山市海天调味食品有限公司、烟台欣和味达美食品有限公司、北京六必居食品有限公司。

本标准主要起草人：王家槐、吴鸣、黄文彪、高丽华、鲁绯、侯庆云、邓嫣容、陈宇、酒香婷。

黄 豆 酱

1 范围

本标准规定了黄豆酱的技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以黄豆为主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 1352 大豆

GB 1355 小麦粉

GB 2718 酱卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.40—2003 酱卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

GB 7718 预包装食品标签通则

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 技术要求

3.1 主要原料和辅料

3.1.1 黄豆

应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

3.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

3.1.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.1.6 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。