

T/SSWT

沙市区调味品产销协会团体标准

T/SSTW 0001—2024

沙市豆瓣酱

Shashi Broad Bean Paste

2024 - 04 - 15 发布

2024 - 04 - 26 实施

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第1部分：标准化文件结构和起草规则》的规定起草。

本文件由荆州市皇冠调味品有限公司提出。

本文件由沙市区调味品产销协会归口管理。

本文件主要起草单位：荆州市皇冠调味品有限公司、湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院。

本文件主要起草人：鲁昌媛、熊唯、樊蓓蓓、关蓓蓓、毛添杨。

本文件于2024年4月首次发布。

全国团体标准信息平台

引 言

沙市豆瓣酱系湖北名优产品,素有荆楚大地“肴之魂”及“楚天第一酱”的美称,产于湖北沙市。沙市豆瓣酱采用独特的传统工艺,将蚕豆瓣蒸煮至八成熟,采用蚕豆制曲、发酵6个月以上制成;红辣椒盐渍成辣椒胚;按一定比例拌合均匀,装入池中,经“翻、晒”等工艺精酿而成。荆州乃楚国古都,楚人注重以芳香佐食,讲究五味调和。在《楚辞·招魂》中就有“室家遂宗,食多方些。稻粢穠麦,挈黄粱些。大苦鹹酸,辛甘行些”等诗句。其饮食品种的多样性和制作技术的精美性,为“沙市豆瓣酱”的诞生提供了坚实的基础。在《沙市年鉴》中也有提及乾隆皇帝在下江南期间品尝了烹调时使用了沙市豆瓣酱的菜肴,由衷称赞,沙市豆瓣酱因此名扬天下。

沙市豆瓣酱

1 范围

本文件规定了沙市豆瓣酱的术语与定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以蚕豆为主要原料，添加（或不添加）辣椒、饮用水、小麦粉、食用盐、植物油、山梨酸钾、苯甲酸钠，经微生物制醅、发酵，调配、防腐、灭菌、包装制成的沙市豆瓣酱。

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。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准食品添加剂苯甲酸钠
- 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 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
- GB 4789.3 食品安全国家标准食品卫生微生物学检验大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准食品卫生微生物学检验沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准食品卫生微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.5 玻璃制品
- GB 4806.6 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准食品中酸价的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 8607 高筋小麦粉

GB/T 10459 蚕豆
 GB 12456 食品安全国家标准食品中总酸的测定
 GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生标准
 GB/T 23183 辣椒粉
 GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
 GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质检总局令(2005)第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 基本要求

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。不得超范围超限量使用食品添加剂和非食用物质。农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。食品中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。食品中污染物限量应符合GB 2762的规定。食品中兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。食品中致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.2.2 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.2.3 小麦粉：应符合 GB/T 8607 的规定。
- 4.2.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.2.7 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.2.8 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

4.3 传统工艺特点

沙市豆瓣酱采用独特的传统工艺，将蚕豆瓣蒸煮至八成熟，采用蚕豆制曲、发酵6个月以上制成；红辣椒盐渍成辣椒胚；按一定比例拌合均匀，装入池中，经“翻、晒”等工艺精酿而成。其产品具有“豆瓣酥融、色泽褐红、酱香浓郁”之特色。

4.4 酿造工艺流程

4.4.1 蚕豆瓣

蚕豆→入锅→加水→润料→蒸煮→出锅→风冷→接种→装池→制曲→制醅→发酵→蚕豆酱

4.4.2 辣椒胚

红辣椒→去蒂、清洗→拌盐、轧碎、盐渍→入池发酵→辣椒胚

4.4.3 沙市豆瓣酱

蚕豆瓣+辣椒胚→入池→拌合→翻、晒→沙市豆瓣酱

4.5 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 |
|-------|--------------------|
| 色 泽 | 呈优质豆瓣酱应有的的褐红色 |
| 香气与滋味 | 具有浓郁的酱香味、味道咸甜、回味悠长 |
| 组织形态 | 豆瓣酥融、粘稠适度。 |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质。 |

4.6 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 |
|------------------------------|--------|
| 水分/(%) | ≤ 64.0 |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100g) | ≤ 2.0 |
| 食用盐(以氯化钠计)(g/100g) | ≥ 12.0 |
| 氨基酸态氮(以氮计)/% | ≥ 0.40 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.95 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg) | ≤ 5.0 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 3.0 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.25 |

4.7 微生物和致病菌限量

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物和致病菌限量

| 项 目 | 采样方法及限量 | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|---|-----------|-----------------|
| | n | C | m | M |
| 大肠菌群 (CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g |
| 注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限值。 | | | | |

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定要求。

4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

5 试验方法

5.1 感官

在自然光线条件下观察色泽、形状，嗅其气味，品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行。

5.2.2 食盐

按GB 5009.44 规定的方法进行。

5.2.3 总酸

按GB 12456规定的方法进行。

5.2.4 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法进行。

5.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法进行。

5.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法进行。

5.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法进行。

5.2.8 酸价

按GB 5009.229规定的方法检验。

5.2.9 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法检验。

5.3 微生物指标

5.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3标准中规定的方法进行。

5.3.2 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按GB 4789.4、GB 4789.10中规定的方法进行。

5.4 净含量

按JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

同一批次，同一规格(品种)的产品为一批。

6.1.2 抽样

从每批产品中随机抽取10袋，分成2份，1份检验，1份留样备查。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 产品应经厂质检部门检验，合格产品附出厂合格证方可出厂。

6.2.1.2 出厂检验项目为：感官、水份、食盐、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群、净含量。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 型式检验正常生产时，每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 当产品原料来源发生改变或设备更新时；
- b) 产品停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家法定检验检测机构提出要求时。

6.2.2.2 型式检验项目为本文件规定的所有项目。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果符合本文件规定时，判该批产品合格。

6.3.2 如检验结果中有指标未达到本文件要求时，可加倍取样，对不合格项目进行复检。复检后仍有指标未达到要求时，则判该批产品为不合格。微生物指标不符合本文件规定时，不得复检，判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签按GB 7718、GB 28050的规定执行。贮运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品的包装材料应符合GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7的规定。产品外包装应采用纸板箱、塑料桶等包装。

7.3 运输

产品的运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害及易污染的物品混运。运输途中防止暴晒、雨淋。

7.4 贮存

成品须有专库存放，库内应保持清洁、卫生、干燥、通风良好，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。贮存时产品离地不小于30cm，离墙不小于20cm。

7.5 保质期

在符合本文件规定的运输贮存条件下，自生产之日起瓶装产品保质期为18个月，袋装产品的保质期12个月。
