

T/SXSPYJ

山西省食品营养与健康学会团体标准

T/SXSPYJ 03-2025

山西红芸豆酱油

2025-10-20 发布

2025-10-20 实施

山西省食品营养与健康学会 发布

前 言

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

本文件由山西省食品营养与健康学会提出并归口。

本文件主要起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院、山西古晓味业食品有限公司、山西白求恩医院、潍坊家家食品味业有限公司、山西农业大学果树研究所。

本文件主要起草人：郭尚、武珍珍、沈明非、高芳、高真、张世良、牛慈琼。

山西红芸豆酱油

1 范围

本文件规定了山西红芸豆酱油的定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于山西红芸豆酱油的生产。

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。

GB2717	食品安全国家标准 酱油
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.4	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 18186	酿造酱油
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 山西红芸豆酱油

以红芸豆、大豆和/或脱脂大豆和/或豆粕、小麦和/或大麦为主要原料，经蒸煮、制曲等核心工序液态“高盐稀态”发酵酿制而成具有特殊色、香、味的酿造酱油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

主要原辅料应符合 GB/T 18186 的相关规定。

4.2 质量要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽
滋味和气味	味鲜美、咸甜适口，浓郁的清香及酯香
体 态	体态均一，不浑浊，澄清

4.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
可溶性无盐固形物, g/100mL	≥15.00
全氮(以氮计), g/100mL	≥1.50
氨基酸态氮(以氮计), g/100mL	≥0.80

4.2.3 污染物限量和真菌毒素限量

4.2.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.2.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.2.4 微生物限量

微生物限量按 GB2717 规定执行。

4.2.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.2.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.2.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 18186 规定方法检验。

5.2 理化指标

按 GB/T 18186 规定方法检验。

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定方法检验。

5.3.2 真菌毒素按 GB 2761 规定方法检验。

5.4 微生物限量

微生物限量按 GB2717 规定方法检验。

5.5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.5.1 食品添加剂的使用按 GB 2760 规定方法检验。

5.5.2 食品营养强化剂的使用按 GB 14880 规定方法检验。

5.6 净含量

按 JJF 1070 规定方法检验。

6 检验规则

按 GB/T 18186 执行。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

标签应符合 GB 7718 的要求。

7.2 包装

产品包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.5 和 GB 4806.7 的规定。

7.3 运输与贮存

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无毒无害，避免日晒、雨淋。

7.3.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房内，避免阳光直射。