

中国轻工业联合会
团体标准

东北传统大酱

T/CNLIC 0049—2022

*

中国轻工业出版社出版

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010)65241695

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化研究所编辑发行

地址：北京西城区月坛北小街6号院

邮政编码：100037

电话：(010)68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·5846

印数：1—200册 定价：22.00元

ICS 67.220

CCS X 66

团 体 标 准

T/CNLIC 0049—2022

东北传统大酱

Northeast traditional soybean paste

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

中国轻工业联合会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：大连工业大学、哈尔滨市太阳岛调味食品股份有限公司、大连棒棰岛食品有限公司、四川省郫县豆瓣股份有限公司。

本文件起草人：牟光庆、妥彦峰、王玉鑫、左青汉、刘晓华、陈海风。

本文件为首次发布。

东北传统大酱

1 范围

本文件规定了东北传统大酱的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法。本文件适用于东北传统大酱的生产、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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.208—2016 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

3 术语和定义

GB 2718 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

东北传统大酱 **northeast traditional soybean paste**

以东北地区种植的非转基因大豆、水、食用盐为主要原料，辅以或不辅以小麦粉或其他辅料，添加或不添加食品添加剂，按照东北大酱传统工艺，在东北地区经微生物发酵制成的酿造酱。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定，应是在东北地区种植的非转基因大豆。
- 4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定
- 4.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.5 食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的规定。
- 4.1.6 其他辅料应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	红褐色至棕褐色，有光泽
气 味	有酱香和酯香，无不良气味
滋 味	味鲜醇厚，咸甜适口，无苦、涩、焦糊及其他异味
形 态	稀稠适度，允许有少量大豆碎瓣颗粒
杂 质	无异物，无正常视力可见霉斑、外源性杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100g）	≥ 0.6
水分/（g/100g）	≤ 60.0
氯化钠（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 10.0
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤ 2.0
生物胺/（mg/100g）	≤ 50
铵盐（以 N 计）	≤ 不应超过氨基酸态氮含量的 30%

4.4 安全要求

应符合 GB 2718 规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量样品置于白色盘内，在充足的自然光线下，观察色泽、组织形态/性状，检查其体态，嗅其

气味，品其滋味。

5.2 水分

按 GB 5009.3—2016 规定的第三法测定。

5.3 氯化钠

按 GB 5009.44—2016 第三法规定的方法测定，计算将系数 0.0355 换成 0.0585。

5.4 总酸（以乳酸计）

按 GB 12456 规定的方法测定。

5.5 氨基酸态氮（以 N 计）

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

5.6 生物胺

按 GB 5009.208—2016 规定的第一法测定。

5.7 铵盐

按 GB 5009.234 规定的方法测定。

5.8 安全要求

按 GB 2718 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一批次生产的产品为一批。抽样方法应符合 GB/T 30642 的规定。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验应由单位质量检验部门执行。检验项目为：感官要求、水分、氯化钠、总酸、氨基酸态氮、大肠菌群。检验合格签发合格证明，产品凭合格证明出入库或出厂。

6.2.2 型式检验

检验项目为本文件中规定的全部项目，正常生产时，每年至少检验 1 次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- 6.3.1 检验项目全部符合本文件要求，则判该批产品为合格品。
- 6.3.2 检验项目中若有 1 项指标不符合本文件规定，允许加倍抽样将此项目复检 1 次，按复检结果判定本批产品是否合格。
- 6.3.3 复检项目中若有 2 项或 2 项以上指标不符合本文件规定，则判本批次产品不合格。
- 6.3.4 微生物项目不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 预包装产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 7.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。食品包装用塑料成型品应符合 GB 4806.7 的规定。包装牢固，不应与有异味物品混装。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；产品在运输过程中应轻拿轻放，应防雨、防潮、防晒、防虫，不应靠近或接触有腐蚀性的物质，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

- 7.4.1 不同批次的产品应分垛并垫架存放，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。
 - 7.4.2 产品应贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫措施的库内，防止虫害和有害物质污染及其他损坏。
-