|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 01.040.67 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXFSA |   X 00 |

广西食品安全协会团体标准

T/GXFSA XXXX—XXXX

黄姚豆豉质量分级

Quality grading of Huangyao fermented soybeans

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

广西食品安全协会  发布

1. 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。

本文件由昭平县市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：昭平县市场监督管理局、昭平县检验检测中心、广西智标云信息科技有限公司、昭平县黄姚豆豉产业协会、贺州市杨晋记豆豉有限公司。

本文件主要起草人：刘庆发、李庆坚、莫远军、卢慧宁、刘群翔、潘丽萍、庄星光、梁俊、甘国勇、徐向前、陈文杰、杨燕。

黄姚豆豉质量分级

* 1. 范围

本文件确立了黄姚豆豉质量分级的程序，规定了基本要求、指标分级、检验方法、检验规则等内容的技术要求。

本文件适用于黄姚豆豉的质量分级。

* 1. 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 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/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB45/T 934—2013 地理标志产品 黄姚豆豉

* 1. 术语和定义

DB45/T 934—2013界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 基本要求

根据感官、理化指标可将豆豉划分为特级、一级、二级。

* 1. 指标分级
     1. 感官指标

各等级应符合表1的规定。

1. 感官指标

| 项 目 | 指标要求 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 色 泽 | 褐棕色，表面泛白 | 棕黑色，有光泽 | 黑色，鲜亮有光泽 |
| 风 味 | 风味好，开盖闻香，豉香郁馨，无异味 | 风味一般，有豉香 | 风味不足，豉香不明显 |
| 口 感 | 豆豉无硬芯，一嚼即化，无渣、生津，回甘明显 | 豆豉呈颗粒状，较柔软，略有硬芯，有回甘 | 有硬芯，入口不化，无回甘 |
| 不合格容许度 | 感官指标不合格品率不得超过5％ | 感官指标不合格品率不得超过8％ | 感官指标不合格品率不得超过10％ |

* + 1. 理化指标

各等级应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项 目 | 指标要求 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 氨基酸态氮（以N计）/（g/100 g） | ≥1.2 | 1.2（不含）～1.0 | 1.0（不含）～0.8 |
| 水分/（g/100 g） | ≤20.0 | | |
| 蛋白质/（g/100 g） | ≥35.0 | | |
| 食盐（以NaCl计）/（g/100 g） | ≤6.0 | | |
| 不合格容许度 | 理化指标不合格品率不得超过5％ | 理化指标不合格品率不得超过8％ | 理化指标不合格品率不得超过10％ |

* + 1. 污染物指标

各等级应符合表3的规定。

1. 污染物指标

| 项 目 | 指标要求 |
| --- | --- |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） | ≤0.5 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） | ≤0.5 |
| 黄曲霉毒素B1/（μg/kg) | ≤5.0 |

* + 1. 微生物指标

各等级应符合表4的规定。

1. 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 大肠菌群/（MPN/100g） | ≤30 |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 |

* + 1. 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
     1. 指标检验
        1. 感官检验

取样品约15 g于白色瓷盘（或透明烧杯）中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态；闻其气味；手指捏其触感；用温开水漱口，品尝其滋味。

* + - 1. 理化检验
         1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* + - * 1. 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

* + - * 1. 氨基酸态氮

按GB/T 5009.52的规定执行。

* + - * 1. 食盐

按GB/T 12457的规定执行。

* + - * 1. 总砷

按GB/T 5009.11的规定执行。

* + - * 1. 铅

按GB 5009.12的规定执行。

* + - * 1. 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22的规定执行。

* + 1. 微生物指标
       1. 大肠菌群

按GB/T 4789.3的规定执行。

* + - 1. 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

* + - 1. 志贺氏菌

按GB 4789.5的规定执行。

* + - 1. 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

* + 1. 不合格品率

将挑出的不合格品，按表1、表2中不同等级，用天平或电子秤称量计算其百分率，精准到小数点后一位。按公式（1）进行计算百分率。

()

式中：

*——*不合格品百分率，％。

*——*不符合感官特征、理化指标的豆豉质量，单位为克（g）。

*——*检验用样品质量，单位为克（g）。

* + 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同一产地、同一品种产品作为一个检验批次。

* + 1. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。

出厂检验项目为：感官、水分、氨基酸态氮、食盐和净含量。

* + 1. 抽样
    2. 抽样方法

以一个检验批次为一个抽样批次，抽样的样品应有代表性，在全批货物的不同位置随机抽样。

* + 1. 抽样数量

每批次在1000件以内抽取5件(不足5件者，全部抽检)，1000件以上每递增500件增抽1件，不足500件者以500件计。

* 1. 质量判定规则

抽检样品的各项感官指标和理化指标均同时符合某一等级时，则判定所代表的该批次产品为该等级。某单项指标低于该等级标准时，则按单项指标最低值所在等级定级。

