

T/SXSPY

山西省食品营养与健康学会团体标准

T/SXSPYJ —2025

山西红芸豆酱油

2025-××-××发布

2025-××-××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》给出的规定起草。

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、潍坊家家食品味业有限公司。

本文件主要起草人：郭尚、武珍珍、沈明非、高真、张世良。

本文件由山西农业大学山西功能食品研究院解释。

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、分类、技术要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期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。

GB2717—2018	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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB18186—2000	酿造酱油

3 定义

本文件适用于以红芸豆、大豆和/或脱脂大豆和/或豆粕、小麦和/或大麦为主要原料,经液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

主要原辅料符合 GB2717—2018 及相关规定。

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	具有该产品应有的色泽
滋味	具有该产品应有的滋味
气味	具有该产品应有的香味、无异味
体 态	体态均一，不浑浊，无正常视力可见外来异物

4.2.2 理化指标

理化指标按 GB 18186—2000 规定执行。

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—2018 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》。

4.2.7 其他

应符合 GB 2717-2018 的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB 2717-2018 规定方法检验。

5.2 理化指标

按 GB 18186—2000 规定方法检验。

5.3 食品安全指标

按 GB 2717-2018 规定的方法测定。

6 检验规则

按 GB 18186-2000 规定的方法测定。

7 标志、包装、运输、贮存

按 GB 18186-2000 规定的方法执行。