

ICS 67.060
CCS X 11

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 889—2024

南宁老友粉原料 豆豉

Nanning Laoyoufen raw materials—lobster sauce

2024 - 12 - 03 发布

2024 - 12 - 09 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
4.1 原辅料	1
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	2
4.4 食品安全指标	2
4.5 净含量	2
4.6 生产加工过程卫生要求	2
5 试验方法	2
5.1 感官要求	2
5.2 理化指标	2
6 检验规则	3
6.1 原辅料入库检验	3
6.2 组批	3
6.3 抽样	3
6.4 出厂检验	3
6.5 型式检验	3
6.6 判定规则	3
7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期	3
7.1 标签、标志	3
7.2 包装	4
7.3 运输	4
7.4 贮存	4
7.5 保质期	4
参考文献	5

前 言

本文件参照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。

本文件由南宁市老友粉协会、广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、南宁市老友粉协会、南宁市第一职业技术学校、南宁市非物质文化遗产保护协会、南宁职业技术大学、广西质量工程职业技术学院、广西职业技术学院、广西工商职业技术学院、广西农业职业技术大学、广西复记食品科技有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁万国食品有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、南宁市食品药品检验所、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西卫生职业技术学院、南宁学院、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西振合供应链管理有限公司、南宁市杜家坊调味食品厂、南宁海关技术中心、广西品冠食品有限责任公司、南宁银河有限责任公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、广西开谷特食品科技有限公司。

本文件主要起草人：黄林华、谢宏昭、黄薇臻、徐铁纯、刘祁云、杨磊、林征、梁焱惠、石敏、李华婷、黄强、冯流莹、韦映梅、黄宇、林跃华、匡建容、覃弘毅、刘发富、王蕾、张倩勉、黄天玲、程劲芝、杜学芬、张莹、李影球、苏键、郑娟梅、付晶晶、何娇、李梅、林君、王天顺、梁宁、廖均原、张智鑫、周莹、劳伟雄、马春植、李河、覃大成、覃曲虹、沈培奇、彭仕林、何洁、覃国新、王海军、黄莲娇、覃兰仙、赵茂桦、郑博强、唐菲、陈波、陈慧、张丽霞、张黎明、潘彦霞、陆阳、农劲柏、王力婉、田妃妃、黄怡、莫基发、阳元妹、曾璐璐、张斌、莫维、王文娟、陶照起、曾旭祥、梁昕、孙钦菊、董海龙、林汉辉、温日秀、蓝仁善、陈大高、陶汝青、汪修意、程浩浩、韦秋幸、麦旖旎、莫程程、谢卓玲、周奇生、秦志诚、宁娟、黄有侠。

南宁老友粉原料 豆豉

1 范围

本文件界定了南宁老友粉原料豆豉的术语和定义,规定了南宁老友粉原料豆豉的质量要求以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容,描述了相应的检验方法、检验规则。

本文件适用于南宁老友粉原料豆豉生产、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 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 34343	农产品物流包装容器通用技术要求
GB/T 42464	豆豉质量通则
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

南宁老友粉原料 豆豉 Nanning Laoyoufen raw materials—lobster sauce

选用黑豆为主要原料,经洗豆、煮豆、制曲、洗曲、发酵、晾晒等工艺制成的南宁老友粉用豆豉。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 黑豆

选用色泽均匀、颗粒饱满、无虫无蚀的黑豆,应符合GB 1352的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.4 其他原辅料

应符合相应食品标准和有关规定。

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	呈黑褐色，色泽均匀
滋味和气味	豉香突出，酱香浓郁，味道鲜美，味微咸，无霉变
组织形态	豆粒完整均匀，质地柔软，松散成型
杂质	无异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 32.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 25.0
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.80
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 12.0

4.4 食品安全指标

应符合GB 2712的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 生产加工要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光照下，采用目视法观测色泽、组织状态和杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

5.2.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法进行测定。

5.2.4 食盐

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

5.3 食品安全指标

按GB 2712规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

进厂的原辅料应经本厂质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

以同一原料、同一生产线，在同一生产日期的同一包装规格的产品为一组批。

6.3 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验项目包括但不限于：感官要求、水分、氨基酸态氮和净含量。

6.5 型式检验

检验项目包括本文件规定的全部项目。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

6.6.2 检验结果中其他项目不符合本文件要求时，可按相关规定进行复检；如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 标签、标志应符合GB 7718、GB 28050、GB/T 42464的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

食品接触材料应符合GB 4806.1的规定，物流包装容器应符合GB/T 34343的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

7.4.2 产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

7.5 保质期

企业应根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] GB/T 42464 豆豉质量通则
- [2] DBS45/ 053—2018 食品安全地方标准 南宁老友粉
- [3] DB45/T 2560—2022 预包装南宁老友粉生产规范
- [4] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局第70号令）



中华人民共和国团体标准
南宁老友粉原料 豆豉
T/GXAS 889—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究