



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24399—2009

## 黄 豆 酱

Soybean paste

# 目 次

前言 .....

# 黄 豆 酱

## 1 范围

本标准规定了黄豆酱的技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。  
本标准适用于以黄豆为主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的各条通过本标准引用而成为本标准的组成部分。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红褐色或棕褐色,有光泽
气味	有酱香和酯香,无不良气味

3.3 理化指标

3.3.1 氨基酸态氮、水分

应符合表 2 的规定。

表 2 氨基酸态氮、水分指标

项 目	要 求
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g) $\geq$	0.50
水分/(g/100 g) $\leq$	65.0

3.3.2 铵盐

铵盐(以氮计)的含量不得少于总氮含量的 90%

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{m} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X——试样中铵盐的含量(以氮计),单位为克每百克(g/100 g);

V<sub>1</sub>——测定试样消耗盐酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V<sub>2</sub>——试剂空白消耗盐酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

0.014——与1.00 mL 盐酸标准滴定溶液(ρ(HCl)=1.000 g/mL)相当的铵盐(以氮计)的质量,单位为克。

6.1.2 外包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的卫生标准和有关规定。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的场所,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

---

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
黄 豆 酱  
GB/T 24399 · 2009

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 9 千字  
2009年10月第一版 2009年10月第一次印刷

\*

书号: 155066 · 1-38908 定价 16.00 元

<http://www.foodnat.e.net>

