



412845S-2017



郾城区新新酱料酿造厂企业标准

Q/YXJN 0001S-2017

豆瓣酱

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

郾城区新新酱料酿造厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郾城区新新酱料酿造厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵志红。

H N

Q B

豆瓣酱

1 范围

本标准规定了豆瓣酱要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于加入曲精的小麦粉拌入经精选浸泡后的蚕豆仁经过天然晒制形成的蚕豆酱，与经精选、清洗、粉碎的辣椒加入食盐腌制的辣椒酱混合而成的豆瓣酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.3 鲜辣椒应符合 DB43/T 495 的规定。

2.1.4 食盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.5 曲精应符合 Q/WJC0004S 的规定(附录 A)。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	粘稠状半固体，稀稠适度，允许有豆瓣粒，无异物	取样品 50g 试样，平铺于清洁的白瓷盘中或白色滤纸上，在自然的光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	红褐色或棕色，鲜艳，有光泽	
气 味	有酱香和酯香，无不良气味；味鲜醇厚	
滋 味	咸甜适口，不得有酸、苦、涩、焦糊及其他异味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, %	≤ 60.00	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	13.0-21.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 5009.40
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标值严于安全国家标准。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2761, GB 2763 和 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、氨基酸态氮、总酸、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/WJC

武汉佳成生物制品有限公司企业标准

Q/WJC 0004 S-2015

代替 Q/WJC 0004S-2012

糖化增香曲

湖北省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
编号 42 08 75 S-2015
有效期至 20 18 年 5 月 18 日止

湖北省卫生
食品安全
编号 42
有效期至

2015-05-09 发布

2015-08-02 实施

武汉佳成生物制品有限公司 发布

Q/WJC 0004 S-2015

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录；

本标准编制所依据的起草规则为 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》。

本标准代替 Q/WJC 0004S-2012《糖化增香曲》。

本标准与 Q/WJC 0004S-2012 相比，主要变化如下：

——更新调整了规范性引用文件；

——修改了技术要求中水分要求。

本标准由武汉佳成生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉佳成生物制品有限公司。

本标准主要起草人：姚继承、魏萍、胡芸、李旭辉、郝超、江琦。

本标准发布时间：本标准首次发布为 2006 年 11 月 20 日，2009 年 12 月 22 日第一次修订，2012 年 7 月 16 日第二次修订，本次发布时间为 2015 年 5 月 9 日。

Q/WJC 0004 S-2015

糖化增香曲

1 范围

本标准规定了糖化增香曲的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米、小麦麸、小麦、玉米等粮谷为原料，使用从传统红曲中分离、纯化、筛选出的高发酵力菌株，采用发酵工艺技术制成的酱油、酱制品、食醋发酵用食品原辅料糖化增香曲。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所标注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB1351	小麦
GB1353	玉米
GB1354	大米
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB5009.3-2010	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T5009.11-2003	食品中砷及无机砷的测定
GB/T5009.12	食品中铅的测定
GB/T5009.22-2003	食品中黄曲霉毒素B ₁ 的测定
GB/T5009.60-2003	食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB7718	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
NY/119	饲料用小麦麸
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009） 《食品标识管理规定》

3 产品分类

按用途不同分为：酱油用糖化增香曲，酱制品用糖化增香曲及食醋用糖化增香曲。

Q/WJC 0004 S-2015

3.1 酱油用糖化增香曲：以优质无污染的早灿米、小麦麸、小麦、玉米等为原料，使用从传统红曲中分离、纯化、筛选出的高发酵力菌株，采用传统发酵工艺和现代生物工程技术发酵制成的复合曲。酱油用糖化增香曲专用于酱油的酿造，生产的酱油产品色泽鲜艳，风味突出，味道鲜美，增香效果显著，且能显著提高产品的出品率。

3.2 酱制品用糖化增香曲：以优质无污染的早灿米、小麦麸、小麦、玉米等为原料，使用从传统红曲中分离、纯化、筛选出的高发酵力菌株，采用传统发酵工艺和现代生物工程技术发酵制成的复合曲。酱制品用糖化增香曲专用于豆瓣酱、大豆酱、面酱、豆豉等酱制品的酿造，可显著提高酱制品的出品率，改善产品的口感，颜色鲜艳，酯香浓郁。

3.3 食醋用糖化增香曲：以优质早灿米、小麦、麸皮等粮食副产品为原料，接种传统红曲霉菌种经发酵而制成的，是一种可产生高糖化力，高酯化力及天然红曲色素等的复合菌种。专门用于食醋、果醋等酿造醋行业，作为酿醋专用糖化曲代替或部分代替现有的生产用糖化酶或大曲。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料，所使用的原料应符合 GB2762 的要求；不得超范围使用食品添加剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。真菌毒素的限量要求应符合 GB2761 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 小麦麸应符合 NY 419 的规定

4.2.2 小麦应符合 GB 1351 的规定

4.2.3 玉米应符合 GB 1353 的规定

4.2.4 大米应符合 GB1354 的规定

4.2.5 生产用水应符合 GB5749 的规定

4.2.6 红曲菌种应符合卫生部传统发酵菌种相关的要求

4.2.7 铝箔复合袋应符合 GB9683 规定的要求

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	酱油用糖化增香曲为暗红色；酱制品、食醋用糖化增香曲为淡红色
组织形态/性状	粉状
滋、气味	具有红曲固有的曲香，无异味
杂质	无肉眼可见异物

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	指 标		
		酱油用糖化增香曲	酱制品用糖化增香曲	食醋用糖化增香曲
水分 (%)	≤	12		
色价 u/g		100-500		
糖化力 u/g	≥	1000	1200	1500

Q/WJC 0004 S-2015

酯化力 mg/每 100h \geq	20	
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq		0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq		1.0
黄曲霉毒素B ₁ (ug/kg) \leq		10

4.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF1070中规定的方法检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881《食品生产通用卫生规范》中发酵工艺规范的要求。

5 试验方法

5.1 感官

取200g样品，置于洁净白瓷盘中，在光线充足的条件下，目测、鼻嗅检验。

5.2 水分

按GB/T 5009.3中的相关规定进行。

5.3 酯化力

按附录A.1中规定的方法进行。

5.4 糖化力

按附录A.2中规定的方法进行。

5.5 色价

按附录A.3中规定的方法进行。

5.6 总砷

按GB/T 5009.11-2003的相关规定进行。

5.7 铅

按GB/T 5009.13的相关规定进行。

5.8 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.22-2003中的相关规定进行。

5.9 净含量

按照JJF1070中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、水分、色价、糖化力、酯化力、包装、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时；

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

Q/WJC 0004 S-2015

- d) 停产3个月以上恢复生产时;
 - e) 国家食品安全监管机构提出要求时;
 - f) 更改关键工艺和设备。
- 6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

同一天包装出厂,具有相同规格、等级质量和批号,并具有同样质量证明书的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验:从每批成品包装数的10%中取样,每批不少于3个包装。在每个包装中心取出不少于100克的样品,将取出的样品混匀,四分法缩分,留取约400~500克样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为留样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机从每批成品包装数的10%中取样,每批不少于3个包装。在每个包装中心取出不少于100克的样品,将取出的样品混匀,四分法缩分,留取约400~500克样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为留样样品。

6.6 判定规则

6.6.1 所检项目全部合格判为合格。若有一项指标不符合标准要求时,应重新自同批次产品中抽取2倍量进行复检,以复检结果为准。

6.6.2 若复验结果中,水分、色价、糖化力、酯化力有一项不合格时,则判该批产品为不合格。

6.6.3 受货方有权在交货的当时,按本标准规定,从交付批产品中抽样并进行验收检验。

6.6.4 若供需双方对产品质量发生争议时,可由供需双方协商,选定仲裁单位委托其检验仲裁,费用由败诉方承担。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标签应符合GB7718和国家质检总局123号(2009)《食品标识管理规定》的规定;包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

7.2 包装

本产品铝箔复合袋,应符合GB9683的规定;内包装应符合GB9687的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害,有异味,易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,产品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定包装完好的情况下,自生产之日起,保质期为12个月。

附录 A

(规范性附录)

酯化力、糖化力、色价的测定方法

A.1 酯化力指标指标的测定

A.1.1 适用范围：适用于糖化增香曲酯化力的检测

A.1.2 原理

酯化酶是脂肪酶和酯酶的统称。据酯化曲的作用确定，该方法所检测的是酯酶使一个酸元和一个醇元结合，脱水而生成酯，而后通过加入一定量过量的碱使所生成的酯皂化，用硫酸滴定剩余的碱而测得所生成的酯的含量，从而计算出酶的酯化力。

本方法以己酸乙酯计算其酯化力，即指 1g 干曲于 30~32℃ 反应 100h 所生成的己酸乙酯的 mg 数。

A.1.3 试剂和溶液

A.1.3.1 0.1mol/L 氢氧化钠标准溶液：按 GB/T601-2002 中 4.1 配制与标定。

A.1.3.2 硫酸标准溶液[$c(\frac{1}{2}H_2SO_4) = 0.1mol/L$]：按 GB/T601-2002 中 4.3 配制与标定。

A.1.3.3 1%己酸的 20% (v/v) 乙醇溶液：准确吸取 1mL 己酸（分析纯）于 100mL 容量瓶中，加 20mL 无水乙醇，充分摇匀使己酸完全溶解后，再用水定容至 100mL。

A.1.3.4 1%酚酞指示剂：取 1.0g 酚酞，溶于无水乙醇，用无水乙醇稀释至 100ml 即可。

A.1.3.5 30%乙醇溶液：量取 300ml 无水乙醇，加水至 1000ml。

A.1.4 测定方法

A.1.4.1 酯化液的制备：

取 100mL 1% 己酸的 20% (v/v) 乙醇溶液于 250mL 锥形瓶中，加入相当于 5g 绝干样

品的样品量($样品量 = 5 \times \frac{100}{100 - 水分\%}$ g)，摇匀后，用塞子塞上，在 30~32℃ 保温酯化 100h。

A.1.4.2 蒸馏

将酯化 100h 后的试样溶液全部移入 250mL 蒸馏瓶中，量取 50mL 30%乙醇溶液分数次充分洗涤锥形瓶，洗液也一并倒入蒸馏烧瓶中，用 100mL 容量瓶接受馏出液（外用冰水浴），缓缓加热蒸馏，当收集馏出液接近刻度线时，取下容量瓶，用水定容，混匀，备用。

A.1.4.3 皂化、滴定

将上述馏出液 50.00ml 倒入 250mL 具塞锥形瓶中，加两滴酚酞指示剂，以 0.1mol/L NaOH 中和到酚酞终点后（切勿过量），再准确加入 0.1mol/L NaOH 25.00mL，摇匀，装上冷凝管，

于沸水浴中回流皂化 30min 或室温暗处放置 24h，取下，冷却至室温。用 0.1mol/L ($\frac{1}{2}H_2SO_4$)

进行反滴定，使微红色刚好消失为终点，记录消耗硫酸标准溶液的体积。

A.1.5 结果计算

$$\text{酯化力 (mg/g)} = \frac{c_1 V_1 - c_2 V_2}{m \times \frac{50}{100}} \times 144$$

式中：

- c_1 ——氢氧化钠标准溶液的浓度，mol/L；
- c_2 ——硫酸标准溶液的浓度，mol/L；
- V_1 ——皂化时，加入氢氧化钠标准溶液的体积，mL；
- V_2 ——滴定时，消耗硫酸标准溶液的体积，mL；
- m ——换算成绝干样品的质量，g；
- 50/100——从馏出液 100mL 中取 50mL 进行测定；
- 144——己酸己酯的换算系数。

A.1.6 精密度

在重复性条件下，获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

A.1.7 注意事项

- A.1.7.1 配制 1% 己酸的 20% (v/v) 乙醇溶液时，需先用乙醇将己酸完全溶解后，再用水定容，否则己酸不能完全溶解，影响最终结果。
- A.1.7.2 酯化温度与时间对结果影响较大，应严格控制。
- A.1.7.3 酯化液倒入蒸馏瓶中，应避免抛洒，锥形瓶应用 30% 乙醇充分洗涤。
- A.1.8 参考标准：《白酒生产技术全书》沈怡发主编；QB/T4257-2011 酿酒大曲通用分析方法。

A.2 糖化力的测定（碘量法）

A.2.1 适用范围：适用于糖化增香曲糖化力的测定

A.2.2 原理：糖化酶有催化淀粉水解的作用，分解 α -1, 4 葡萄糖苷键生成葡萄糖，葡萄糖分子中的醛基被次碘酸钠氧化，过量的次碘酸钠酸化，析出的碘用标准硫代硫酸钠溶液滴定，计算出酶活力。1 个酶活力单位即为 1.0g 酶粉于 40℃，pH=4.6 条件下，1 小时分解可溶性淀粉产生 1mg 葡萄糖，酶活力单位以 u/g 表示。

A.2.3 试剂

- A.2.3.1 乙酸-乙酸钠缓冲液 (pH=4.6)：量取冰乙酸 11.8ml，溶于 1000ml 水中；另称取乙酸钠 27.2g，溶于 1000ml 水中；以上二者等体积混合即可。缓冲溶液的 pH 值应以酸度计校正。
- A.2.3.2 硫代硫酸钠标准溶液 $C(1/2Na_2S_2O_3)=0.05\text{mol/L}$ ，按 GB/T601-2002 中 4.6 配制与标定。
- A.2.3.2.1 配制：称取 13g 硫代硫酸钠，0.2g 碳酸钠溶于 1000ml 新鲜煮沸并冷却的水中，贮于棕色的试剂瓶中，放置 7~10 天后标定。
- A.2.3.2.2 标定：准确称取 0.05g 预先于 130℃ 烘干 2 小时的重铬酸钾于 500ml 碘量瓶中，加 20ml 水溶解后，再加 2g 碘化钾和 15ml 的盐酸溶液 (2mol/L)，摇匀，盖紧，于暗处反应 10 分钟，加约 200ml 水，稀释，立即用硫代硫酸钠标准溶液滴定至黄色，加 1 滴 0.5% 淀粉指示剂，继续滴定至蓝色消失，溶液呈绿色为终点。同时做空白试验。
- A.2.3.2.3 计算：

Q/WJC 0004 S-2015

$$\text{硫代硫酸钠标准溶液的浓度 (mol/L)} = \frac{m}{(V_1 - V_2) \times 0.04903}$$

式中:

M ——基准重铬酸钾的质量, g

V_1 ——标定中样品耗标准溶液的体积, ml

V_2 ——标定中空白耗标准溶液的体积, ml

0.04903——为与每 1ml 的硫代硫酸钠标准溶液 (1.000mol/L) 相当的以克表示的重铬酸钾的质量。

A.2.3.2.4 注意事项:

A.2.3.2.4.1 配制本标准溶液所用的水, 必须经过煮沸后放冷, 以除去水中的二氧化碳和氧, 并杀灭微生物; 在配制过程中还应加入 0.02% 的无水碳酸钠作为稳定剂, 使溶液的 pH 值保持在 9~10, 以防止硫代硫酸钠的分解。

A.2.3.2.4.2 配制后应在避光处放一个星期以上, 待浓度稳定, 再经过滤, 而后标定。

A.2.3.2.4.3 碘化钾的强酸性溶液, 在静置过程中遇光也会释出微量的碘, 因此在标定中的放置过程应置于暗处, 并用空白试验校正。

A.2.3.3 0.1mol/L 碘溶液: 称取 13g 碘及 35g 碘化钾, 溶于 100ml 水中, 稀释定容至 1000ml, 摇匀, 保存于棕色试剂瓶中。

A.2.3.4 0.1mol/L NaOH 溶液: 量取 5.6ml 氢氧化钠饱和溶液于 1000ml 水中, 摇匀。

A.2.3.5 20% NaOH 溶液: 称取 20g 于 80ml 水中, 冷却后定容至 100ml。

A.2.3.6 2mol/L H_2SO_4 溶液: 量取 5.6ml 浓硫酸 (相对密度 1.84) 缓缓注入 80ml 水中, 冷却后定容至 100ml。

A.2.3.7 2% 可溶性淀粉溶液: 准确称取 2g 可溶性淀粉, 加少量水调匀, 倾入 80ml 沸水中, 煮至透明, 冷却后定容至 100ml。该试剂临时配制。

A.2.4 仪器设备或装置

恒温水浴锅, 分析天平 (0.0001), 粉碎机, 分样筛等

A.2.5 测定步骤

A.2.5.1 待测酶液的制备

称取粉碎后过 60 目分样筛的样品 2~3g (精确至 0.0002g) 于 25ml 容量瓶中加入约 20ml 的乙酸-乙酸钠缓冲溶液振荡提取 1 小时, 每 20 分钟摇一次, 用乙酸-乙酸钠缓冲液补充定容, 再浸提 1 小时, 每 20 分钟摇一次, 将浸提液过滤后待检测。

A.2.5.2 测定

A.2.5.2.1 糖化: 在甲、乙两个 50ml 容量瓶中各加 2% 可溶性淀粉溶液 25.00ml 和缓冲液 5.00ml 摇匀, 在 $40 \pm 0.2^\circ C$ 恒温水浴中预热 10 分钟, 在甲瓶 (试样瓶) 中加入待测酶液 2.00ml 摇匀, 在此温度下准备反应 30 分钟后, 立即各加 20% 氢氧化钠 0.2ml 摇匀, 迅速冷却, 并在乙瓶 (空白样瓶) 中补加待测酶液 2.00ml。

A.2.5.2.2 碘量测糖: 吸取甲、乙两瓶中反应液各 5.00ml 分别置于 250ml 碘量瓶中, 加 0.1mol/L 碘溶液 10.00ml, 再加 0.1mol/L 氢氧化钠 15.0ml 摇匀, 加塞, 置暗处反应 15 分钟, 取出,

加 2mol/L 硫酸 2.0ml 后, 立即用 0.05mol/L 硫代硫酸钠溶液滴定至蓝色刚好消失为终点。

A.2.5.3 计算

$$X = (V - V_1) \times C \times 90.05 \times \frac{32.2}{5} \times 1/2 \times N \times 2$$

$$= 579.9 \times (V - V_1) C \times N$$

式中:

X——样品糖化力, u/g;

V——空白消耗硫代硫酸钠的体积, ml;

V₁——试样消耗硫代硫酸钠的体积, ml;

C——硫代硫酸钠标准溶液浓度, mol/L;

90.05——与 1.00ml 硫代硫酸钠相当的葡萄糖质量, mg;

32.2——反应液总体积, ml;

5——吸取反应液体积, ml;

1/2——吸取样液 2ml 换算为 1ml;

N——稀释倍数;

2——反应 30min 换算为 1 小时的系数。

A.2.5.4、注意事项

A.2.5.4.1 待测酶液的制备, 要保证浸提时间为 2 小时;

A.2.5.4.2 该测定方法中, 糖化酶对淀粉的水解作用很快, 所以要严格保证加入酶浸出液后反应的时间准确为 30 分钟。

A.2.5.4.3 该测定法中, 移液过程多, 要规范各移液过程的操作, 尤其是带入计算的 32.2ml 和 10ml 碘液一定要精确移取。

A.2.6 参考标准: GB8276-2006 6.2 酶活力测定

A.3 色价的测定

A.3.1 适用范围: 适用于糖化增香出色价的测定

A.3.2 试剂

A.3.2.1 70%乙醇: 量取 95%乙醇 238ml 置于 1000ml 量筒中, 加水至 1000ml, 摇匀。

A.3.3 测定方法

称取糖化红曲样品 0.5g~1.0g (精确至 0.0001g) 于 50ml 容量瓶中, 用 70%的乙醇溶液定容, 摇匀后放入 60℃ 水浴中保温萃取 1 小时, 取出冷却至室温 (必要时可补充定容), 用普通定性滤纸过滤。吸取 1.00ml 续滤液于 25ml 刻度试管或容量瓶中, 用 70%的乙醇溶液定容后摇匀, 用 1ml 比色皿以 70%的乙醇为空白, 于波长 505nm 处, 测定吸光度 A。

A.3.4 结果计算

$$X = \frac{A \times 50}{M}$$

Q/WJC 0004 S-2015

式中:

X——505nm 色价, u/g;

A——505nm 的吸光度;

50——样品的稀释倍数;

M——样品的质量, g.



会章

编制说明

本标准适用于加入曲精的小麦粉拌入经精选浸泡后的蚕豆仁经过天然晒制形成的蚕豆酱，与经精选、清洗、粉碎的辣椒加入食盐腌制的辣椒酱混合而成的豆瓣酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》、GB 2718《食品安全国家标准 发酵酱》等相关国家标准、行业标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标值严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

鄆城区新新酱料酿造厂

2017年10月26日

H N

Q B