

ICS 67.220

X 66

备案号

Q B

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXX—20XX

代替SB/T 10310—1999

黄豆酱检验方法

Determination of soybean paste

(征求意见稿)

20XX-0X-0X 发布

20XX-0X-0X 实施

XXXXXXXXXX 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》的规定起草。

本文件代替SB/T 10310-1999《黄豆酱检验方法》。与SB/T 10310-1999相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 新增了规范性引用文件；
- 修改了感官检验的要求；
- 修改了理化检验的要求。

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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- SB/T 10310-1999，ZB X 66020-87。

黄豆酱检验方法

1 范围

本文件规定了黄豆酱及其在制品感官、理化指标的测定方法。
本文件适用于黄豆酱及其在制品感官、理化指标的测定。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.234-2016 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 取样

3.1 预包装黄豆酱

每批任意抽取10个包装，分别用做感官、理化、微生物检验和留样。

3.2 黄豆酱在制品

黄豆酱在制品搅拌均匀后，根据计划检测项目的样品量要求，抽取适量样品并置于无菌密闭容器中备用。

4 感官检验

4.1 色泽、体态

将样品搅拌均匀后，倒入白色瓷盘中，在自然光线或国际标准人工日光D65下，观察其色泽、粘稠度和有无杂质。

4.2 香气

用玻璃棒搅拌样品，嗅其气味，鉴别其香气浓淡，是否有不良气味。

4.3 滋味

用温开水漱口后，取少量样品放在口内，用舌尖涂布满口，反复吮咂，鉴别其滋味是否味鲜醇厚，咸甜适口，后味长短，有无苦、涩、焦糊及其他异味。

5 理化检验

除非另有说明，以下方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的三级水。

5.1 样品前处理

将黄豆酱样品搅拌均匀后，放入研钵中，在10min内迅速研磨至无颗粒，或采用均质器进行均质至无颗粒，装入密闭容器中备用。

5.2 水分检验

处理后的试样（5.1）按照GB 5009.3进行水分检验。

5.3 氨基酸态氮检验

处理后的试样（5.1）按照GB 5009.235进行氨基酸态氮的检验。

5.4 铵盐（以氮计）检验

5.4.1 试剂和材料

符合GB 5009.234-2016中第3章的规定。

5.4.2 仪器和设备

符合GB 5009.234-2016中第4章的规定。

5.4.2 分析步骤

准确称取2 g(精确至0.001 g)处理后的试样(5.1),置于500 mL蒸馏瓶中,以下按照GB 5009.234-2016中第5章自“加150 mL蒸馏水及1 g氧化镁……”起依法操作。

5.4.3 结果计算

试样中的铵盐（以氮计）的含量按式（1）计算。

$$X = \frac{(V-V_0) \times c \times 0.014}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——试样中铵盐（以氮计）的含量，单位为克每百克（g/100 g）；

V ——试液消耗盐酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

V_0 ——空白实验消耗盐酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

C ——盐酸标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

0.014 ——与1.00 mL盐酸标准滴定溶液[$c(\text{HCl})=0.100\text{mol/L}$]相当的铵盐（以氮计）的质量，单位为克（g）；

m ——试样量，单位为 g。

计算结果保留两位有效数字。

5.4.4 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%。