

## 食品法典委员会



联合国粮食及  
农业组织



世界卫生组织

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)-[www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**发酵豆酱区域标准**

(亚洲<sup>1</sup>)

**CXS 298R-2009**

**2009 年通过，2012 年、2013 年、2020 年修正**

---

<sup>1</sup> 亚洲区域的食典委成员国可从食典网站 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> 查询。

## 1. 范围

本标准适用于以下第2节规定的供直接消费的产品，包括用于餐饮业或需要再包装的产品。本标准不适用于标明供进一步加工的产品。

## 2. 内容

### 2.1 产品定义

发酵豆酱是一种发酵食品，其基本成分为大豆。产品呈糊状，具有如半固体和部分保留成形大豆等多种物理性状，使用第3.1.1节和第3.1.2节中规定的成分，按以下工序加工而成：

- (a) 煮或蒸过的大豆，或者煮或蒸过的大豆与谷物的混合物，利用天然或培养的微生物发酵；
- (b) 与盐或盐水和其他成份混合；
- (c) 混合物或混合物的固体部分应陈化一定时间，直至产品质量达到第3.2节质量要素中规定的要求；
- (d) 密封于容器前或密封后，以加热处理或其他适当方式，以防止腐败变质。

## 3. 主要成分和质量要素

### 3.1 成分

#### 3.1.1 基本成分

- (a) 大豆
- (b) 盐
- (c) 饮用水
- (d) 天然或培养的微生物（非致病性和不产生毒素的杆菌和/或曲霉菌）

#### 3.1.2 配料成分

- (a) 谷物和/或谷粉（小麦、大米、大麦等）
- (b) 酵母和/或酵母抽提物
- (c) 乳酸菌和/或乳球菌
- (d) 用农产品（木薯、甘蔗和甘薯等）制成的蒸馏酒精

(e) 糖

(f) 淀粉浆

(g) 天然调味原料（干鱼或海藻的粉或提取物，香料和药草等）

### 3.2 质量要素

	仅由大豆生产的发酵豆酱	由大豆和谷物生产的发酵豆酱
总氮 (w/w) <sup>2</sup>	≥1.6%	≥0.6%
氨基氮 (w/w)	≥0.3%	≥0.12%
含水量 (w/w)	≤60%	

本产品应具有其特有的气味、味道、色泽及质地。

### 3.3 “缺陷”分级

不符合第3.2节中规定的适用质量要求的任何包装物，应被视为“有缺陷”。

### 3.4 批量合格

当如3.3.节中规定的“缺陷”数量不超过适当采样方案的允许数(c)时，该批产品应被认为符合第3.2节中规定的适用质量要求。

## 4. 食品添加剂

《食品添加剂法典通用标准》(CXS 192-1995)的表3中列出的酸度调节剂、抗氧化剂、色素、增味剂、防腐剂、稳定剂和甜味剂可用于符合本标准的食品。

### 4.1 酸度调节剂

INS 号	食品添加剂名称	最高含量
334	L(+)-酒石酸	1000 mg/kg (酒石酸)
335 (ii)	钠 L(+)-酒石酸盐	
337	钾钠 L(+)-酒石酸盐	

<sup>2</sup> 氮转化系数应为 5.71。

## 4.2 抗氧化剂

INS 号	食品添加剂名称	最高含量
539	硫代硫酸钠	30 mg/kg 二氧化硫

## 4.3 色素

INS 号	食品添加剂名称	最高含量
101 (i)	合成核黄素	10 mg/kg

## 4.4 防腐剂

INS号	食品添加剂名称	最高含量
200	山梨酸	1000 mg/kg 山梨酸，单独或合并使用
202	山梨酸钾	
203	山梨酸钙	
210	苯甲酸	1000 mg/kg 苯甲酸，单独或合并使用
211	苯甲酸钠	
212	苯甲酸钾	

## 4.5 甜味剂

INS号	食品添加剂名称	最高含量
950	乙酰磺胺酸钾	350mg/kg
954 (iv)	糖精钠	200mg/kg

## 4.6 加工助剂

INS 号	加工助剂名称
	蛋白酶
	半纤维素酶
	脂肪酶
472c	柠檬酸和脂肪酸甘油酯
270	乳酸
452 (i)	聚磷酸钠,玻璃状
452 (ii)	聚磷酸钾

## 5. 污染物

本标准所适用的产品应符合《食品和饲料污染物和毒素法典通用标准》(CXS 193-1995)所规定的最高限量。

本标准所适用的产品应符合食品法典委员会规定的农药最高残留限量。

## 6. 卫生

6.1 建议本标准适用的产品应按照《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)以及卫生操作规范和操作规范等其他相关法典文本加工和处理。

6.2 本产品应符合按照《微生物标准的建立和应用原则和准则》(CXG 21-1997)制定的所有微生物标准。

## 7. 重量和度量

### 7.1 最低填充量

包装物应填满产品,产品应至少占该包装物水容量的90%(按照良好加工操作规范,扣除应保存的必要顶部空间)。包装物的水容量为20℃下密封包装物装满蒸馏水时容纳的水量。考虑到产品具有不同特征,最低填充量不适用于某些类型的产品。

### 7.2 缺陷分级

不符合7.1节最低填充量要求的包装物,应被视为“有缺陷”。

### 7.3 批量合格

当如7.2节中规定的“缺陷”数量不超过适当采样方案的允许数(c)时,该批产品应被认为符合7.1节的要求。

## 8. 标签

本标准规定的产品应按照《预包装食品标签法典通用标准》(CXS 1-1985)加贴标签。

### 8.1 产品名称

该类产品的名称应为“发酵豆酱”。如果产品消费国国家法律规定允许,可使用其他名称。产品名称可包括表现产品特征的成分的名称。

## 8.2 “清真”声明

关于“清真”发酵豆酱的声明，应遵循《使用“清真”术语法典通用准则》（CXG 24-1997）的适当章节。

## 8.3 非零售包装物的标签

除了产品名称、批号，生产者或包装者的名称和地址应在包装上显示以外，非零售包装物的信息应出现在包装上或附加的文字说明中。另外，产品批号，生产者或包装者的名称和地址也可以用辨认标志替代，这种标志可以随文字说明一起清楚的确认。

# 9. 分析和采样方法

## 9.1 总氮的测定

按照AOAC 984.13执行。

## 9.2 氨基氮的测定

按照AOAC 920.154 B（*Sorensen*方法）执行，条件如下：

待测样品的制备

称取2g样品置于250ml烧杯中，加入100ml无水冷氨（15°C），混合样品，搅拌60min。用定量滤纸过滤该混合物，滤液收集在100ml量杯中。

滴定终点

使用pH计而不是通过肉眼观察颜色来确定滴定终点。

## 9.3 水分的测定

按照AOAC 934.01，在70°C或较低的干燥温度下测定。