

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 36 —2025

“吉致吉品”东北大豆酱

"Jizhijipin" northeast soybean paste

2025 - 06 - 28 发布

2025 - 07 - 08 实施

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。

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。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省田野泉酿造有限公司、吉林省食品协会、吉林省产品质量监督检验院、吉林省常氏酱业有限公司、长春市朝阳区溢源酱菜厂、吉林省醇枝香食品有限公司。

本文件主要起草人：刘国彦、王克军、赵雨谦、张迎新、周兰影、常福国、梁健、王晓涛、关晖、高秀芬。

引 言

我国的东北地区生态环境好，黑土层深厚，日照时间长，昼夜温差大，有机质含量高，孕育出富含高蛋白、高不饱和脂肪酸的非转基因东北大豆，是加工大豆酱的优质原料。东北大豆酱采用满族大豆酱传统酿造技艺，经过自然落菌发酵，长时间天然晒露，不添加防腐剂，产品品质好，风味浓郁，是百姓餐桌不可缺少的调味佳品。随着科技的进步和市场需求的增加，东北大豆酱已由过去的家庭作坊制造，逐渐产业化，规模化，走出东北，走向全国，走向世界，出口美国、加拿大、新西兰、俄罗斯、韩国、日本等国家。

为落实《关于开展质量标准提升行动推动高质量发展的实施方案（2020-2022年）》《吉林省品牌提升行动》文件要求，吉林省开展“吉致吉品”区域品牌建设，将政府主导转变为政府引导，同时依托“吉致吉品”标准体系，采用国际通行的第三方评价机制，对符合高标准、高品质要求的产品和服务进行认证，以高标准引领质量提升。“吉致吉品”东北大豆酱团体标准作为“吉致吉品”标准体系的重要组成部分，树立“吉致吉品”调味品高品质形象，提升市场认可度和美誉度。助推企业建立符合“吉致吉品”品质认证要求的涵盖生产经营全过程、全要素的质量链、追溯链和监管链，提高产品和服务核心竞争力，助推东北大豆酱产业高质量发展。

“吉致吉品”东北大豆酱

1 范围

本文件规定了东北大豆酱的技术要求、净含量、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于“吉致吉品”东北大豆酱生产和认证。

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 包装贮运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理方法》国家市场监督管理总局第70号令（2023）
- 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”东北大豆酱 “Jizhijipin” northeast soybean paste

以东北地区非转基因大豆为主要原料，经过熟制、制块成型、酱醅自然落菌发酵，发酵成熟后粉碎，添加食用盐、水，再经酱醅300天以上天然晒露自然发酵等一系列过程，区别于人工接菌、人工控制发酵过程的制酱工艺制成的不含防腐剂的，并符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”认证，获得“吉致吉品”标志的大豆酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 中关于大豆的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色或棕褐色，有光泽	按 GB/T 24399 中 4.1 规定的方法检验
气味	有酱香和酯香，无不良气味	
滋味	味鲜醇厚，咸甜适口，无苦、涩、焦糊及其他异味	
体态	稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，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	检验方法
水分，g/100g	65.0~70.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），g/100g	10.0~13.0	GB/T 5009.40
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.50	GB 5009.235

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 中关于调味品的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中关于调味品的规定。

4.4.3 致病菌限量应符合 GB 29921 中关于即食调味品的规定。

4.4.4 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.4.5 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》，检验方法应按 JJF 1070 规定执行。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：净含量、感官要求、水分、食盐、氨基酸态氮、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。在正常生产情况下，型式检验 1 年 1 次。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品生产或老产品转厂时；
- b) 产品停产 1 年以上，恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时；
- e) 购货合同中规定了型式检验的；
- f) 国家有关部门提出进行型式检验的要求时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

从成品库同批产品的不同位置随机抽取 10 袋（瓶），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

7.5 判定规则

7.5.1 大肠菌群和致病菌如有一项不符合要求时，判整批产品不合格。

7.5.2 净含量、感官要求、理化指标及安全指标（大肠菌群、致病菌除外）如有不符合要求时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

8 标签

8.1 食品标识应符合《食品标识管理规定》。

8.2 标签标注的内容应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

9 包装

9.1 产品内包装采用食品级塑料制品应符合 GB 4806.7 的要求；采用复合食品包装袋应符合 GB 4806.13 的要求；采用玻璃制品应符合 GB 4806.5 的要求；采用陶瓷制品应符合 GB 4806.4 的要求。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

9.2 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

9.3 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 运输

10.1 产品运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。

10.2 运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

11 贮存

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