

《豆豉及其制品》编制说明

一、任务来源及目的意义

1. 任务来源

中国食品工业协会豆制品专业委员会根据行业发展和企业要求，于 2022 年 5 月向中国食品工业协会提出申请制定《豆豉及其制品》、《大豆植物肉》、《豆浆粉》三项团体标准的立项申请。2022 年 6 月中国食品工业协会发布关于《豆豉及其制品》、《大豆植物肉》、《豆浆粉》三项项团体标准的立项公告，中国食品工业协会豆制品专业委员会为《豆豉及其制品》团体标准的牵头单位。

2. 目的意义

豆豉是以大豆为主要原料，经蒸煮，制曲，前发酵，再经过或不经过后发酵而成的呈干态或半干态颗粒状的产品。豆豉及其制品在我国有着悠久的历史和文化底蕴，以其独特的风味、丰富的营养、药食同源的性质而深受广大人民的喜爱。豆豉与地方的饮食文化、区域特点、地理气候等相结合，逐渐形成了以贵州豆豉为代表的南派豆豉、以永川豆豉为代表的西派豆豉、以艾川豆豉为代表的北派豆豉等多个流派。目前我国豆豉及其制品的产量 50 万吨左右，除了在国内及本地销售，还远销海外，华人多的地方，基本都能见到豆豉及其制品，已成为华人世界里颇有代表性的食物。从产业生命周期看，豆豉行业处于成长期，近几年豆豉及其制品的增速一直保持在 10%以上。近年来，随着生活水平的提升，消费者对豆豉产品质量提出了更高的要求，亟需制定《豆豉及其制品》团体标准，以利于更好地对豆豉企业生产、经营进行指导、规范，保障和提高产品质量。

二、标准属性

本标准为团体标准

三、制定原则

1、确保标准的科学性、协调性、可行性及合理性；

2、结合国内豆豉及其制品企业生产实际情况，参考国内外相关豆豉及其制品标准。

四、制定情况

为了更好的规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会豆制品专业委员会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并

制定本标准。具体制定情况如下：

1、2022年3月，豆制品专委会秘书处开始着手豆豉及其制品标准工作，查询、收集、研究国内外有关豆豉及其制品的信息资料，与相关企业研究豆豉及其制品的质量状况，对质量相关数据进行收集、研究、分析。

2、2022年5月，正式申请立项。

3、2022年6月，计划下达后，召开了标准启动会（附件1）并组织成立了标准起草工作组，标准起草工作组结合豆豉及其制品企业实际情况，制定了详细的工作方案。

4、2022年7月，起草工作组按照立项要求执笔起草标准，并于7月底完成了标准草稿。

5、2022年8月2日-8月12日进行起草组内征求意见，共收到意见4条，同时，起草组成员以通讯会议的方式对收集的起草组内意见进行了探讨，最终采纳了3条。

6、2022年8月15日-8月19日，起草组对标准文本再次进行修改完善，形成了行业内征求意见稿。

7、2022年8月20日-9月5日，进行了业内扩大征求意见。行业内征求意见稿共发出256份，覆盖了行业的种植、生产、管理和科研等单位，未收到反馈意见。

五、确定标准主要内容依据

豆豉及其制品标准为首次制定，标准中确定的主要内容依据，具体如下：

1. 术语和定义

豆豉分布广泛，又与地方的饮食文化、区域特点、地理气候等息息相关（全国各地豆豉工艺特点见附件2）。本标准综合各地的豆豉特点，将豆豉定义为：以大豆为主要原料，经蒸煮，制曲，前发酵，再经过或不经过后发酵而成的呈干态或半干态颗粒状的产品。

2. 理化指标

根据大豆中的主要成分、各地豆豉的数据，标准设定了水分、蛋白质、氨基酸态氮、固形物四个项目的质量指标，具体如下表。

项目	要求				
	湿豆豉	干豆豉	水豆豉	风味豆豉	豆豉酱

水分/ (g/100g)	>35.0	≤35	——	≤60	≤60
蛋白质 (g/100g)	≥15	≥20	≥15	≥15	≥15
氨基酸态氮 (g/100g)	≥0.6	≥0.8	≥0.25	≥0.4	≥0.4
固形物 (g/100g)	——	——	≥60	——	——

六、国内外相关标准情况说明

豆豉及其制品属于豆制品，其食品安全的产品执行标准为《食品安全国家标准 豆制品》(GB2712)，目前尚没有针对豆豉及其制品的质量标准；该标准项目没有对应的国际标准（国外先进标准）。

七、其他需要说明的情况

无

中国食品工业协会豆制品专业委员会

二〇二二年九月

附件 1

标准启动会参会名单（排名不分先后）

中国食品工业协会豆制品专业委员会
上海市豆制品行业协会
哈尔滨商业大学
湖南农业大学
四川省食品检验研究院
维维食品饮料股份有限公司
益海嘉里金龙鱼粮油股份有限公司
祖名豆制品股份有限公司
上海清美绿色食品（集团）有限公司
黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司
苏州金记食品有限公司
永和食品（中国）股份有限公司
维他奶有限公司
黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司
九阳股份有限公司
黑龙江九阳豆业有限公司
黑龙江冰泉多多保健食品有限责任公司
北京燕京中发生物技术有限公司
威海方正纳豆生物科技有限公司
青岛寿纳豆食品有限公司
丹东御圣泉生物科技有限责任公司
秦皇岛金海食品工业有限公司
北京康得利智能科技有限公司
北京协同创新食品科技有限公司
山东禹王生态食业有限公司
九三集团（黑龙江）豆浆粉有限公司
上海汉康豆类食品有限公司
重庆市天润食品开发有限公司
扬州维扬豆制食品有限公司
河北康贝尔食品有限公司

附件 2

全国各地豆豉工艺特点

	名称	主要原料	基本工艺
江西	湖口豆豉	黑豆、食盐、湖口水	浸泡→蒸煮→摊晾→制曲→洗曲→拌料（咸豆豉/淡豆豉）→发酵→晾晒（干豆豉）→调制（风味豆豉）
江西	塔城豆豉	黑豆	整理、清洗→浸泡→蒸煮→摊凉→入室→养曲→出曲→洗曲→润水→抖料→堆积→入坛→晒坛→出料→晒制→成品
广东	罗定豆豉	黑大豆或黄大豆、食用盐、罗定市内水库水或山泉水	筛选→浸泡→蒸煮→冷却→制曲→洗曲→配料→装罐→后发酵→晾晒→挑选→包装
广东	阳江豆豉	黑大豆或黄大豆、食用盐、阳江市内水源	筛选→浸泡→蒸煮→冷却→制曲→洗曲→配料→发酵→干燥→回油→挑选→包装
广西	黄姚豆豉	黑豆、食盐、黄姚水	选料→蒸豆（也叫“炊豆”）→发酵→洗霉→压白→干燥→保存
云南	滇味豆豉	黄大豆	润水蒸煮、发酵、添加食盐、添加（或不添加）食糖、香辛调味料等
重庆	永川豆豉	大豆	选杂、淘洗、浸泡、摊晾、制曲、拌和、装罐及后期发酵等
四川	潼川豆豉	黑豆	发酵、蒸煮、洗霉、增香、脱水等
贵州	贵州豆豉	大豆	经蒸（煮）、制曲、培菌、发酵、添加或不添加辅料等
湖南	浏阳豆豉	黑大豆或黄大豆	筛选、蒸煮、接种、洗豉、发酵等