

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.40—2003  
代替 GB/T 5009.40—1996

## 酱卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard for grain paste

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

325

## 前 言

本标准代替 GB/T 5009.40—1996《酱卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.40—1996 相比主要修改如下：

按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第 4 部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由北京市卫生防疫站负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，于 1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

## 酱卫生标准的分析方法

### 1 范围

本标准规定了以粮食为原料酿造的酱类各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于以粮食为原料酿造的酱类各项卫生指标的分析。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法

### 3 感官检查

3.1 称取 10 g 试样,置于培养皿中,用玻璃棒搅拌铺平,观察应有酿造酱正常的色泽,无不良气味,无杂质。

3.2 用玻璃棒蘸试样,尝其味不得有酸、苦、焦糊及其他异味。

### 4 理化检验

#### 4.1 氨基酸态氮

##### 4.1.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.2。

##### 4.1.2 分析步骤

称取约 5.0 g 已研磨均匀的试样置于 100 mL 烧杯中,加 50 mL 水,充分搅拌(必要时加热),移入 100 mL 容量瓶中,用少量水分次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,并加水至刻度,混匀。吸取 10.0 mL,置于 200 mL 烧杯中,加 60 mL 水,以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.4 自“开动磁力搅拌器……”起依法操作。

##### 4.1.3 结果计算、精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.5 及 4.2.1.6。

#### 4.2 食盐(以氯化钠计)

##### 4.2.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.1~4.3.3。

##### 4.2.2 分析步骤

吸取 2.0 mL 4.1.2 稀释液于 200 mL 锥形瓶中,加 100 mL 水及 1 mL 铬酸钾溶液(50 g/L),混匀。以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.4 自“用硝酸银标准溶液(0.100 mol/L)……”起依法操作。

##### 4.2.3 结果计算、精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.5 及 4.3.6。

## GB/T 5009.40—2003

### 4.3 总酸

#### 4.3.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.4.1~4.4.3。

#### 4.3.2 分析步骤

吸取 10.0 mL 4.1.2 稀释液,以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.4 自“置于 200 mL 烧杯中……”起依法操作。量取 70 mL 水,同时做试剂空白试验。

#### 4.3.3 计算结果

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.4.5。

#### 4.3.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.4.6。

### 4.4 砷

按 GB/T 5009.11 操作。

### 4.5 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

### 4.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 操作。

---