



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 48079—2026

## 豆瓣酱质量通则

General rule for the quality of fermented bean paste

2026-08-28 发布

2028-03-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：重庆市计量质量检测研究院、四川省资阳市临江寺豆瓣有限公司、重庆市永川豆豉食品股份有限公司。

本文件主要起草人：李沿飞、龚迎昆、谢德芳、廖瘁已、曾凡玉。

# 豆瓣酱质量通则

## 1 范围

本文件规定了豆瓣酱产品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存，给出了产品的分类，描述了试验方法。

本文件适用于豆瓣酱的生产、检验及销售。

## 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 1352 大豆
- GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**豆瓣酱 fermented bean paste**

以蚕豆或大豆或辣椒（或其制品）为主要原料，经微生物发酵，添加或不添加其他辅料制成的具有可见颗粒状的产品。

### 3.2

**大豆豆瓣酱 fermented soybean paste**

以大豆为主要原料，经微生物发酵，添加或不添加辅料制成的豆瓣酱。

### 3.3

**蚕豆豆瓣酱 fermented broad bean paste**

以蚕豆为主要原料，经微生物发酵，添加或不添加辅料制成的豆瓣酱。

### 3.4

**辣椒豆瓣酱 chili bean paste**

以辣椒（或其制品）和蚕豆（或大豆）为主要原料，经微生物发酵，添加或不添加辅料制成的豆瓣酱。