

# T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX 0298—2025

江门优品 蚝油

2025 - 10 - 31 发布

2025 - 10 - 31 实施

江门市标准化协会 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。

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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：广东省江门市质量技术监督标准与编码所、江门市农业控股集团有限公司、广东省六道鲜水产有限公司、江门优品品牌运营有限公司。

本文件主要起草人：范志平、陈兆文、文灼光、黄国营、刘斌豪、陈洪彬、梁源芝。



# 江门优品 蚝油

## 1 范围

本文件规定了江门优品蚝油的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于在江门市行政区域内生产的蚝油产品。

## 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	包装储运图形符号标志
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21999	蚝油
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

## 3 术语和定义

GB/T 21999界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 牡蛎

应符合GB 2733的规定。

#### 4.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

#### 4.1.3 水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.4 其他辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红棕色至棕褐色，鲜亮有光泽
气味	有熟蚝香
滋味	味鲜美，咸淡适口或鲜甜，无异味
体态	粘稠适中，均匀，不分层，不结块，无异物

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/(g/100 g)	≥0.4
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≤1.2
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤14.0
总固形物/(g/100 g)	≥21.0
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤50

#### 4.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 10133规定，同时应符合表3的要求。

表3 卫生指标

项 目	指 标
甲基汞/(mg/kg)	≤0.5
3-氯-1, 2-丙二醇/(mg/kg)	≤0.02

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 净含量

预包装产品净含量相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

按GB/T 21999的规定进行。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 氨基酸态氮

按GB/T 21999规定的方法测定。

##### 6.2.2 总酸

按GB 12456规定的方法测定行。

##### 6.2.3 食盐

按GB/T 21999规定的方法测定。

#### 6.2.4 总固形物

按GB/T 21999规定的方法测定。

#### 6.2.5 挥发性盐基氮

按GB/T 21999规定的方法测定。

### 6.3 卫生指标

#### 6.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

#### 6.3.2 微生物

按GB 10133和GB 29921规定的方法测定。

### 6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

### 7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶(袋)，分别做感官要求、理化指标、卫生指标检验和留样。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应进行出厂检验。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、食盐、总酸、氨基酸态氮、总固形物、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中4.2~4.6规定的全部项目。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月及以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局或主管部门提出进行型式检验的要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时判为合格品。

7.5.2 出厂检验项目或型式检验项目（微生物检验项目除外）如有一项不符合本文件，可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本文件，判为不合格品。微生物检验如有一项不符合要求，判定产品不合格，不应复检。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“江门优品”的专属标识。

8.1.2 包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

## 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

## 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

## 8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令第70号（2023）
- 

全国团体标准信息平台