

ICS 67-040

C 53



ZZB

浙 江 制 造 团 体 标 准

T/ZZB 0692—2018

母子酱油

Muzi soy sauce

ZHEJIANG MADE

2018 - 11 - 02 发布

2018 - 11 - 30 实施

浙江省品牌建设联合会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标签、包装、运输、贮存	5
9 质量承诺	5

ZHEJIANG MADE

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则进行起草。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由浙江省产品质量安全检测研究院牵头组织制定。

本标准主要起草单位：绍兴仁昌酱园有限公司。

本标准参与起草单位：浙江省产品质量安全检测研究院、绍兴市柯桥区食品检验检测中心（排名不分先后）。

本标准主要起草人：滕军康、陈瀚锋、俞彩玉、李晓敏、任洁芳、王瑾、张东雷。

本标准由浙江省产品质量安全检测研究院负责解释。

ZHEJIANG MADE

母子酱油

1 范围

本标准规定了母子酱油的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及质量承诺。

本标准适用于以酿造酱油（母油）与酱饼（子）为原料，经混合成稀醪，再经二次发酵的高盐稀态酱油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2717 酱油卫生标准
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
- GB/T 5009.39 酱油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 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 29921 食品安全国家标准 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
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局令2007年第102号和2009年第123号 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

酱饼 source cake

以小麦粉为原料，经和粉、制糕、蒸煮、制曲（发花）、晒制的小麦粉制品。

3.2

母子酱油 muzi soy sauce

以酿造酱油（母油）与酱饼(子)为原料，经混合成稀醪，再经二次发酵的高盐稀态酱油。

4 基本要求

4.1 主要原辅材料要求

- 4.1.1 酿造酱油（母油）采用以黄豆或大豆粕、小麦粉为主要原料经蒸煮、制曲、晒制发酵 180 天及以上、过滤，不添加食品添加剂的高盐稀态工艺的酱油。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 中的特制一等规定。
- 4.1.3 食用大豆粕（非转基因）：应符合 GB/T 13382 的规定。
- 4.1.4 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.5 酿造用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 酿造工艺要求

母子酱油的发酵工序应是用酿造酱油与传统酱饼在陶缸中再发酵与晒制的高盐稀态工艺，并晒制发酵180天及以上。

4.3 检测能力要求

- 4.3.1 应具备对原料进行感官、蛋白质、淀粉、水分的检测能力。
- 4.3.2 应具备对成品进行感官特性、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐、还原糖、微生物限量（菌落总数、大肠菌群）的检测能力。

5 技术要求

5.1 感官特性

应符合表1的规定。

表1 感官特性要求

项目	要求
色泽	红褐色或浅褐色，色泽鲜艳，有光泽
气味	浓郁的自然酱香、无异味
滋味	味鲜美、醇厚、甜中带鲜、咸淡适中
体态	不浑浊, 无正常视力外来异物, 澄清、无霉花浮膜

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、还原糖

可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、还原糖应符合表2的规定。

表2 理化指标要求

项目	指标
可溶性无盐固形物, g/100 mL \geq	23.00
全氮(以氮计), g/100 mL \geq	1.30
氨基酸态氮(以氮计), g/100 mL \geq	0.72
还原糖(以葡萄糖计), g/100 mL \geq	20.00

5.2.2 铵盐

铵盐的含量不得超过氨基酸态氮含量的30%。

5.2.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.2.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.2.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.2.4 微生物限量

5.2.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.2.4.2 微生物限量应符合 GB 2717 的规定。

5.2.5 食品添加剂

食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 要求。

5.2.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 试剂和水

所有试剂均为分析纯及以上, 实验用水应符合 GB/T 6682 要求。

6.2 感官特性

按 GB/T 5009.39 第3章检验。

6.3 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18186 中 6.2 方法执行。

6.4 全氮

按 GB/T 18186 中 6.3 方法执行。

T/ZB 0692—2018

6.5 氨基酸态氮

按GB 5009.235方法执行。

6.6 还原糖

按GB 5009.7方法执行。

6.7 污染物限量

按GB 2762规定方法执行。

6.8 真菌毒素限量

按GB 2761规定方法执行。

6.9 铵盐

按GB/T 5009.234方法执行。

6.10 微生物限量

6.10.1 致病菌限量按GB 29921规定方法执行。

6.10.2 微生物限量按GB 2717规定方法执行。

6.11 净含量

按JJF 1070中规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官特性、可溶性无盐固态形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐、还原糖、微生物限量（菌落总数、大肠菌群）、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 更改主要原料：
- b) 更改关键工艺：
- c) 国家质量监督机构提出要求时。

7.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

7.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取9瓶，分别做感官特性、理化、污染物限量和真菌毒素限量、微生物限量和留样。

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标准判定该批产品合格。

7.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，判定该批产品不合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合GB 7718的规定。产品名称应标明“母子酱油”，还应标明氨基酸态氮的含量、质量等级、用于“佐餐和/或烹调”。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

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，不得与有毒、有污染的混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专业仓库内。

8.4.2 产品用玻璃瓶盛装。

9 质量承诺

如有质量问题24小时内答复，保质期不少于18个月。
