

HJXSJY

合江县先市酱油传统工艺研究学会团体标准

T/HJXSJY 001—2022

代替 T/HJXSJY 001-2020

地理标志产品 先市酱油

Product of geographical indication — Xianshi soy sauce

2022-12-01 发布

2022-12-20 实施

合江县先市酱油传统工艺研究学会 发布

全国团体标准信息平台

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 自然环境.....	2
6 原料.....	3
7 生产工艺.....	3
8 产品分类.....	4
9 技术要求.....	4
10 试验方法.....	5
11 检验规则.....	6
12 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期.....	7
附录 A（规范性） 地理标志产品先市酱油保护区域图.....	9
参考文献.....	10

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。

本文件代替 T/HJXSJY 001—2020《地理标志产品 先市酱油》，与 T/HJXSJY 001—2020 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义；
- 增加了“地理标志产品保护范围”一章（见第4章）；
- 增加了“自然环境”一章（见第5章）；
- 增加了“原料”一章（见第6章）；
- 增加了“生产工艺”一章（见第7章）；
- 更改了产品分类；
- 更改了微生物限量指标要求；
- 更改了抽样方法和抽样数量；
- 更改了出厂检验；
- 更改了保质期；
- 增加了附录 A。

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这些专利的责任。

本文件由合江县先市酱油传统工艺研究学会提出并归口。

本文件起草单位：合江县先市酿造食品有限公司、先市酱油专业技术协会、合江县三农发展有限公司。

本文件主要起草人：陈思维、马超、赵其兵、李国文、陈春兰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2020年首次发布为 T/HJXSJY 001—2020；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 先市酱油

1 范围

本文件规定了地理标志产品先市酱油的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于泸州市合江县行政区域范围内的地理标志产品先市酱油。

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 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB/T 1355 小麦粉

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 6544 瓦楞纸板

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18186 酿造酱油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

先市酱油

以优质大豆、小麦、赤水河水（井水）为主要原料，以食用盐、小麦粉为辅料，采用独特传统（高盐稀态发酵酿制）工艺，经原料筛选、浸泡、蒸煮、摊凉、均匀拌入面粉，自然培养微生物制曲，天然晒露发酵，自然浸出法取油，暴晒浓缩、勾兑调配，灭菌沉淀，经三年以上发酵酿制周期，色香味个性特色突出的，可直接食用的液体调味品。

3.2

酿制生产期

从原料处理、制曲、天然晒露发酵、敞口大缸暴晒浓缩至成品酿造酱油的生产过程时间。

3.3

秋子

在酱油酿制生产过程中使用的一种竹编的过滤器。

3.4

浇提

在酱油酿制生产过程中使用的一种由楠竹制成的舀取工具。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品先市酱油的产地范围，限于国家知识产权管理部门批准划定的四川省泸州市合江县现辖行政区域内赤水河沿岸 5 公里以内区域。详见附录 A。

5 自然环境

5.1 地貌

先市酱油地理标志产品保护区位于合江县的西南方，地处四川盆地南部边缘的川南黔北结合部，属盆周山区，地形以浅丘为主，境内海拔高度在 350 米以内，经度 105° 43′ 2.00"E，纬度 28° 42′ 3.40"N，地势南高北低，赤水河纵贯保护区全境，境内最南端与赤水市接壤，区内山川秀丽，植被覆盖率高，空气清新，交通便捷，地理环境优越。

5.2 气候

先市酱油地理标志产品保护区属亚热带湿润季风气候，全年气候温和，四季分明，雨量充沛，光照充足，无霜期长，雨热同季，昼夜温差小，春季气温回暖早。

5.3 水源

先市酱油地理标志产品保护区位于赤水河畔，属赤水河流域，水资源丰富、水质优良。保护区水文地质为可溶性砂岩为主的裂隙孔洞水，地层浇层水质为重碳酸盐型水。地表水域覆盖面较广，地表水资源量充足，保持动态平衡能力较强。地下水地层的浅水层水质补给量与储存量较为充足，以重碳酸盐型水为主，利于饮用灌溉，能充分满足工农业生产、人民生活以及维护和改善生态环境的需要。

6 原料

6.1 大豆

蛋白质含量 40%至 52%，质量指标应符合 GB 1352 中 5.1.3 的规定，主要产于赤水河流域两岸及先滩镇福宝镇山区。

6.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355 中普通粉的规定。

6.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 中精制盐（优级）的规定。

6.4 水

应符合 GB 5749 中生活饮用水水源水质卫生要求的规定，水源来自于保护区范围内的井水和江河水。

7 生产工艺

7.1 清洗浸泡

大豆经筛选、水洗后浸泡，以豆粒胀起无皱纹为度。

7.2 蒸煮

将浸泡后的大豆入槽蒸煮。

7.3 摊凉冷却

将蒸煮过的大豆摊放到料台冷却至 33℃~35℃，手感不发烫。

7.4 拌粉

豆料与小麦粉按一定比例拌匀，保持大豆颗粒完整。

7.5 制曲

将拌和好的豆料放到竹扁内均匀铺开，利用曲室内天然菌群，33℃~35℃培养 45 小时以上，至豆料上长出白色菌丝，继续保温 5 天，逐渐呈绿黄色成曲。

7.6 发酵

采用日晒夜露高盐稀态发酵法，盐水浓度控制在 18%~20%，发酵生产期为 3 年以上。

7.7 淋油

采用自然浸出法取油。酱坯成熟后，先在敞口陶缸中放入“秋子”，再将成熟坯料放在秋子的四周，加盐水浸泡，然后将浸出的酱油反复用浇提在秋子内舀取冲淋，经过3个月浸泡后即可取酱油。

7.8 晒露浓缩

将所取的酱油，放入敞口大晒缸中，沉淀、暴晒3个月（一个三伏天）以上。

8 产品分类

产品按质量可分为特级、一级、二级三个等级。

9 技术要求

9.1 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		
	特级	一级	二级
色泽	深红褐色、色泽鲜艳，有光泽		红褐色、色泽鲜艳，有光泽
组织形态/性状	色泽均匀，允许有少量结晶		色泽均匀，允许有少量结晶
滋味、气味	浓郁的酱香及酯香气，味鲜美、醇厚、鲜，咸淡适口、余味绵长		较浓郁的酱香及酯香气，味鲜美、醇厚、鲜，咸淡适口、余味绵长
杂质	无肉眼可见外来杂质		

9.2 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		
	特级	一级	二级
全氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 2.50	2.00	1.50
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 1.40	1.10	0.80
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥ 25.00	20.00	15.00
铵盐（以氮计）/（g/100mL）	铵盐的含量不得超过氨基酸态氮含量的30%		

9.3 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项目	指标
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/L）	≤ 5.0

9.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5×10^3	5×10^4
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	10	100

9.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

9.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

9.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

9.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

10 试验方法

10.1 感官要求

按 GB/T 5009.39 的规定执行。

10.2 理化指标

10.2.1 全氮、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物

按 GB/T 18186 的规定执行。

10.2.2 铵盐

按 GB 5009.234 的规定执行。

10.3 卫生指标

10.3.1 总砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

10.3.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

10.3.3 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 的规定执行。

10.4 微生物限量

10.4.1 样品的采样和处理

按 GB 4789.1 的规定执行。

10.4.2 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

10.4.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法的规定执行。

10.4.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定执行。

10.4.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法的规定执行。

10.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

11 检验规则

11.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

11.2 抽样方法和抽样数量

11.2.1 出厂检验应从每批中随机抽取不少于 1.5kg（不低于 12 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

11.2.2 型式检验应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，其中 3/4 作为检验样品，1/4 作为备样样品。

11.3 检验

11.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、全氮、氨基酸态氮、铵盐、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

11.3.2 型式检验

正常生产时每半年应进行一次型式检验，检验项目为本标准第 9 章规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

11.4 判定规则

11.4.1 所检项目全部符合要求时，判定该批产品合格。

11.4.2 检验结果中，卫生指标、微生物指标有一项不符合要求，则判该批产品为不合格；其余指标如有任一项不符合要求，可加倍抽样复验，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

12 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

12.1 标签、标志

12.1.1 销售产品包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

12.1.2 地理标志产品专用标志应符合《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》的规定。

12.2 包装

12.2.1 预包装产品包装材料与食品直接接触的部分应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7 等国家相应卫生要求和食品包装材料标准。包装材质应严密无破损，且无毒无害、不易污染产品，不影响产品品质。

12.2.2 产品外包装用纸板应符合 GB/T 6544 的规定。

12.2.3 产品运输包装用双瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

12.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

12.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

12.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

附录 A
(规范性)
地理标志产品先市酱油保护区域图

地理标志产品先市酱油保护区域图见图 A.1。



图 A.1 地理标志产品先市酱油保护区域图

参 考 文 献

- [1] 《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第75号）
[2] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局第354号）
-