

团 体 标 准

T/FLJY 0001S—2020

望江风酿酱油

（征求意见稿）

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

望江风酿调味品协会 发布

前 言

本标准根据 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》提出的规则起草。

本标准由望江风酿调味品协会提出。

本标准主要起草单位：望江风酿调味品协会

本标准主要起草人：王立飞、任大胜、陈立新、张反修。

本企业标准于 2020 年 XX 月 XX 日首次发布。

望江风酿酱油

1 范围

本标准规定了望江风酿酱油的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

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 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 1351 小麦
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 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 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8953 酱油厂卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油（内含第 1 号和第 2 号修改单）

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 食品中致病菌限量
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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〔2005〕第 75 号
《食品召回管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 12 号）
《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 11 号）
《国家食品药品监管总局办公厅关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范（试行）的通知》（食药监办食监三〔2014〕55 号）

3 术语和定义、产品分类

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 望江风酿酱油

以饮用水、大豆（黄豆、黑豆）、小麦为主要原料，经制曲、发酵、配制、灭菌、澄清、包装等工艺加工而成的望江风酿酱油。

3.2 产品分类：产品根据食用方法不同分为凉拌、餐桌酱油、烹饪、红烧酱油。

3.2.1 烹饪红烧酱油：即烹饪炒菜，也可用于红烧、卤制的酱油。

3.2.2 餐桌凉拌酱油：适用于凉拌、清蒸，也可蘸食、做汤的酱油。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

生产用水应取自望江县境内武昌湖，且符合 GB 5749 的规定。大豆（黄豆、黑豆）来源于江县境内，且符合 GB 1352 的规定。小麦来源于江县境内江县境内，且符合 GB 1351 的规定。其它原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

（望江风酿酱油头道原油，其他等级酱油通过头油配兑）
感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	红褐色、色泽鲜艳，有光泽	按 GB/T 5009.39 的规定执行
香 气	浓郁的酱香及酯香	
滋 味	味鲜美，醇厚，咸、甜适口	
体态	澄清	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	一级	特级	检验方法
全氮（以氮计）/g/100mL）≥	1.35	1.6	按 GB/T 18186-2000 中 6.3 执行
可溶性无盐固形物/（g/100mL）≥	20.00	22	按 GB/T 18186-2000 中 6.2 执行
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）≥	0.7	1.0	GB 5009.235
总酸（以乳酸计）/（g/100mL）≤	2.5	2.2	按 GB/T 5009.39 中的规定执行

4.5 铵盐

铵盐的含量不得超过氨基酸态氮含量的30%，检验方法按GB 5009.234的规定执行。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.5	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇/（mg/kg）≤	0.4	GB 5009.191
注：3-氯-1,2-丙二醇技术指标仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。其它污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规的规定。		

4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）≤	5.0	GB 5009.22
注：其它真菌毒素限量应符合 GB 2761 及国家相关法律法规的规定。		

4.8 微生物限量

4.8.1 致病菌限量

致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g 或/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g (mL)	10000CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许					

超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.8.2 其它微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 其它微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	5×10 ³	1×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100mL)	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量：应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.9.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。

4.10 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8953 的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样：按照 GB/T 30642 规定执行，所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量技术指标（国家法律、法规、规章等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时。
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- a) 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

b) 微生物指标不合格，按 GB 4789.1、《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第11号）、《国家食品药品监管总局办公厅关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范（试行）的通知》（食药监办食监三〔2014〕55号）的规定执行。

c) 除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对各样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 2717、GB 18186、GB 28050 的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定执行。

7.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期为 18 个月。
