

团 体 标 准

T/CIET XXX—2024

古法酿造酱油

Traditional fermented soy sauce

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

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 技术要求	1
5 检验规则	3
6 标志、包装、运输和贮存	3
参考文献	4

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。

本文件由江苏官酱食品有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：江苏官酱食品有限公司、中国保健协会食物营养与安全专业委员会、XXX/XXX。

本文件主要起草人：XXX/XXX。

古法酿造酱油

1 范围

本文件规定了古法酿造酱油的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于古法酿造酱油的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 1352 大豆
GB/T 1355 小麦粉
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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/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 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 8953 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范
GB 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
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古法酿造酱油 traditional fermented soy sauce

以大豆、小麦和/或小麦粉为主要原料，采用古法酿造工艺，经微生物自然发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定，不应使用转基因大豆。
- 4.1.2 小麦应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.4 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料应符合相应食品标准和有关规定的要求，禁止添加非食品原料和禁用物质。

4.1.6 不应使用味精和食品添加剂。

4.2 工艺要求

以大豆、小麦和/或小麦粉为主要原料，经选豆、浸泡、蒸煮、冷却，与经粉碎、烘炒的小麦和/或小麦粉混合，接种制曲、加盐水和母油（上批次酱油）、发酵、沉淀醇化、过滤灭菌等工艺制成。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	红褐色或浅红褐色	取混合均匀的适量试样置于直径60mm~90mm的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，并用吸管吸取适量试样进行滋味品尝
气味	浓郁的酱香及酯香，无不良气味	
滋味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	
状态	澄清，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥15.0	GB 18186
全氮（以氮计）/（g/100mL）	≥1.5	GB 18186
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥0.8	GB 5009.235
按盐	不得超过氨基酸态氮含量的30%	GB/T 5009.39

4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 其他微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5×10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检测按JJF 1070规定执行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8953的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶（袋），分别做感官、理化、卫生检验，留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目应包括：感官特性、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一时，亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中 4.3~4.7 规定的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，则判定该批产品为合格品。

5.5.2 检验结果有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检结果全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品；若仍有 1 项或 1 项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 应标注氨基酸态氮的含量。

6.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求。

6.3 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、有污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内。不应与有毒、有污染的物品混贮。

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[2023]第70号）
-