

《中坝口蘑酱油》 (T/SPFA XX—2026)

编制说明

(征求意见稿)

二零二六年一月

目 录

一、 工作简况	1
(一) 任务来源	1
(二) 起草单位	1
(三) 主要起草人	1
(四) 主要过程	2
二、 编制原则和标准的主要内容	2
(一) 编制原则	2
(二) 标准的主要内容	2
三、 采用国际标准或国外先进标准程度等有关情况的说明	6
四、 与现行法律法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明	6
五、 重大分歧意见的处理经过和依据	6
六、 贯彻团体标准的要求和措施	6

一、工作简介

(一) 任务来源

本文件由四川清香园调味品股份有限公司提出。

(二) 起草单位

本文件起草单位为：四川清香园调味品股份有限公司、四川省调味品协会。

(三) 主要起草人

本文件主要起草人为：黄大柯、杨莉、谭檑、甘学锋、徐欢、张建林、李磊、李红、陈娜。

(四) 主要过程

本文件的起草严格按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和 GB/T 1.2《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。

二、编制原则和标准的主要内容

(一) 编制原则

本文件的制定遵循“适用性、先进性、协调性、经济性、规范性”原则，根据四川地区的具体情况，参考国家及其他省相关食品安全标准，采纳适用指标，注重标准的可操作性。促进行业健康发展和技术进步。

(二) 标准的主要内容

1. 标准名称

依据国家标准 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》及 GB/T18186《酿造酱油》对酱油定义，本文件名称为 T/SPFA XX-2026《中坝口蘑酱油》。

2. 适用范围

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的中坝口蘑酱油系列产品（中坝牌、清香园牌）。

3. 术语和定义

使用大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或小麦麸为主要原料，按照本文件规定的生产工艺，特别添加口蘑增鲜发酵，生产而成的具有独特香气的酱油。

4. 技术要求

引用及参照的国家标准见下表：

序号	标准号	标准名称
1	GB 2717	《食品安全国家标准 酱油》
2	GB 2760	《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
3	GB 2761	《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
4	GB 2762	《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
5	GB 7718	《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
6	GB 29921	《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
7	GB 14881	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
8	——	《定量包装商品计量监督管理办法》

4.1 原辅料要求

4.1.1 使用大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或小麦麸为主要原料，原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 其他辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官检验是用最直观方法了解产品质量。通过目测、鼻嗅、口尝来评定中坝口蘑酱油的品质。本标准检验方法参考了 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》中的感官检验方法，并在香气中增加口蘑香气的感官指标。

4.3 理化指标

理化限量指标主要设置可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐指标。

4.4 微生物限量

微生物限量，按照 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》规定执行，其中菌落总数在 GB 2717 基础上有所降低。

4.5 致病菌限量

致病菌限量，按照 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》规定执行。

5. 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并在标签上标注氨基酸态氮的含量。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

三、采用国际标准或国外先进标准程度等有关情况的说明
未采用。

四、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明

本文件服从现行法律法规，是在上级标准的构架下进行编写的，是对

上级标准与中坝口蘑酱油生产企业实际情况的有机结合，具有一定的创新性，其它要求亦参照相应国家标准、行业标准制定。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

标准征求意见稿广泛征求了四川省标准化相关专家、四川省调味料生产企业的意见，无重大分歧意见。

六、贯彻团体标准的要求和措施

本文件一经发布，四川省调味品协会将与四川省调味品标准化相关专家协调推进，有针对性地开展 T/SPFA XX-2026《中坝口蘑酱油》的集中培训，增强实施标准的自觉性；大力推行该标准，使标准得到有效运用，逐渐形成川调标准化长效机制，促进川调行业的快速发展。

标准起草小组

2026 年 1 月