

ICS 67.220.10

X 66

团 体 标 准

T/CNFI XXXX—XXXX

酱油膏

Semisolid soy sauce seasoning

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会提出。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

酱油膏

1 范围

本标准规定了酱油膏产品的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于酱油膏产品的生产、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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21999-2008 蚝油
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 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

下列定义适用于本文件。

3.1

酱油膏 semisolid soy sauce seasoning

以酱油为主要原料，添加淀粉和/或变性淀粉，添加或不添加食盐、食糖及其他辅料，加工而成的半固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

应符合食品安全国家标准及相应的有关规定。不得使用酸水解植物蛋白制品辅料。

4.2 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定，质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.3 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	特级	一级	二级	三级
色泽	红褐色或浅红褐色，有光泽	红褐色或浅红褐色，有光泽	红褐色或浅红褐色	红褐色或浅红褐色
香气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气	有酱香及酯香气	有酱香及酯香气
滋味	味鲜美、醇厚，咸淡适口或鲜甜，无异味	味鲜美、醇厚，咸淡适口或鲜甜，无异味	味鲜美、咸淡适口或鲜甜，无异味	味鲜美、咸淡适口或鲜甜，无异味
体态	粘稠适中，均匀，不分层，不结块，无异物。			

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		要求			
		特级	一级	二级	三级
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.60	0.50	0.40	0.30
全氮（以氮计），g/100g	≥	1.10	0.95	0.75	0.55
无盐固形物，g/100g	≥	17.00	15.00	13.00	11.00

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 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。检验按 JJF 1070 规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官特性

取适量试样置于洁净的白色磁盘中，在自然光线下，观察其状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法检验。

6.3 全氮

按 GB 5009.5 规定的方法检验氮含量。

6.4 无盐固形物

按GB/T 21999-2008中5.5条款规定的方法检验总固形物。

按GB/T 21999-2008中5.4条款规定的方法检验食盐。

样品中的无盐固形物的含量按式（1）计算：

$$X=X_1-X_2\text{..... (1)}$$

式中：X——样品中无盐固形物的含量，g/100g；

X_1 ——样品中总固形物的含量，g/100g；

X_2 ——样品中食盐的含量，g/100g。

7 检验规则

7.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取6瓶（袋），供检验和备查用。

7.2 原辅料检验

产品原材料入库前应进行检验，合格后方可入库。

7.3 出厂检验

出厂检验项目应包括：感官要求、氨基酸态氮、全氮、无盐固形物、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产中，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产，恢复生产时；
- d) 国家市场监管机构提出要求时。

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。检验结果中如有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 标签的标注应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 产品名称标识为“酱油膏”，还应标明质量等级、氨基酸态氮含量。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合国家有关食品安全标准要求和有关规定。

8.2.2 应密封，无渗漏。

8.3 运输

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
