

团 体 标 准

T/CCIAS ×××—××××

圆豆原味酱油

Whole beans fermented plain soy sauce

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 发布

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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

圆豆原味酱油

1 范围

本文件规定了圆豆原味酱油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于圆豆原味酱油的生产、检验和流通。

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 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB/T 1355 小麦粉

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8953 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范

GB/T 18186 酱油质量通则

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

圆豆原味酱油 whole beans fermented plain soy sauce

以大豆、小麦和/或小麦粉为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

3.2

圆豆 whole beans

指 GB 1352 中规定的大豆，形状一般为圆形或椭圆形。也可称为“原豆”、“整豆”等。

3.3

原味 plain

酱油主要风味来自酱油发酵生产过程，不添加其他辅料或食品添加剂（食品用加工助剂除外）。也可称为“本味”等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。不使用转基因大豆。
- 4.1.3 小麦：应符合 GB 1351 的规定
- 4.1.4 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 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
色泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽	
香气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气
滋味	味鲜美，醇厚，鲜、咸、甜适口	
体态	不混浊，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜	

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标	
		特级	一级
可溶性无盐固形物/(g/100mL)	≥	16.0	14.0
全氮（以氮计）/(g/100mL)	≥	1.50	1.35
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100mL)	≥	0.80	0.70
铵盐（以氮计）/(g/100mL)		不得超过氨基酸态氮含量的28%	

4.4 食品安全指标

应符合 GB 2717 的规定。

4.5 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8953 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB/T 18186 的规定检验。

6.2 理化指标检验

6.2.1 可溶性无盐固形物

按 GB/T 18186 的规定检验。

6.2.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 测定。

6.2.3 全氮

按 GB/T 18186 的规定检验。

6.2.4 铵盐

按 GB/T 18186 的规定检验。

6.3 食品安全指标

按 GB 2717 的规定检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶（罐、袋），分别做感官检验、理化指标检验、食品安全指标检验和留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐和净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4 和 4.5 规定的全部项目及有关规定要求的项目。

7.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，也亦应进行：

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 更改主要原料, 可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备, 可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 国家有关部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时, 则判该批产品为符合本文件。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合 4.2、4.3、4.4 和 4.5 的要求时, 则从原批次产品中加倍抽样复检。若复检结果符合 4.2、4.3、4.4 和 4.5 的全部要求, 则判定该批产品为符合本文件; 否则判定为不符合本文件。

8 标签、标志

8.1 标签、标志的标注内容应符合相应国家标准和有关规定。

8.2 产品还应标明所执行的产品标准代号、氨基酸态氮的含量、质量等级。

9 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

10 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, 不得与有毒、有污染的物品混运。

11 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内, 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（国家市场监督管理总局令第70号）

征文为
征求意见稿