

ICS XX

X XX

备案号:

# 团 体 标 准

T/CCIAS XXX—XXXX

## 减盐蚝油

Salt reduced oyster sauce

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

XXX 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。

征求意见稿

# 减盐蚝油

## 1 范围

本文件规定了减盐蚝油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于减盐蚝油的生产、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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21999 蚝油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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

**减盐蚝油** salt reduced oyster sauce

通过减盐技术制成的，与参考蚝油相比食盐（钠）含量减少25%以上的蚝油。

### 3.2

**参考蚝油** reference oyster sauce

食盐含量为14.0 g/100 g（钠含量为5 504 mg/100 g），质量和安全要求符合GB/T 21999、GB 10133的蚝油。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 牡蛎

应符合 GB 2733 的规定。

#### 4.1.2 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

#### 4.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 和有关规定。

#### 4.1.4 淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

#### 4.1.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.1.6 食品添加剂

品种及使用量应符合 GB 2760 的规定，质量应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 4.1.7 其他辅料

应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	红棕色至棕褐色，鲜亮有光泽
香气	有熟蚝香
滋味	味鲜美，淡口，无异味
体态	粘稠适中，均匀，不分层，不结块，无异物。

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/(g/100 g)	≥ 0.3
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≤ 1.2
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤ 8.5
总固形物/(g/100 g)	≥ 21.0
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 50

#### 4.4 食品安全指标

应符合 GB 10133 的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 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 感官要求

按 GB/T 21999 规定的方法检验。

### 6.2 氨基酸态氮

按 GB/T 21999 规定的方法检验。

### 6.3 总酸

按 GB 12456 规定的方法检验。

### 6.4 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

### 6.5 总固形物

按 GB/T 21999 规定的方法检验。

### 6.6 挥发性盐基氮

按 GB/T 21999 规定的方法检验。

### 6.7 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的产品为一批。

### 7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 份，分别做感官要求、理化指标、食品安全指标检验和留样。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应进行出厂检验。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、氨基酸态氮、总酸、食盐、总固形物、挥发性盐基氮、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 标签与标志

8.1 标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品应标明食盐含量。

8.2 符合本文件的减盐蚝油，在进行食盐（钠）比较声称时，宜采用如下标示形式或类似形式：

与 T/CCIAS XXX—XXXX《减盐蚝油》规定的参考蚝油（即：本企业参考蚝油）相比，减盐（钠）XX%。

## 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，不应与有毒、有害、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）
- 

征求意见稿