ICS 67.220.10
CCS X 66

T/SDFIA

团　　体　　标　　准

T/SDFIA 009—2021

鲁花酱香酱油

Luhua jiang-flavour soy sauce

（征求意见稿）

2021－10－20 发布　　2021－10－20 实施

山东鲁花生物科技有限公司
山东省食品工业协会　发布

目　　次

前言 III
引言 IV
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 2
5　检验方法 3
6　检验规则 3
7　标志、标签、包装、运输、贮存 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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东鲁花生物科技有限公司、山东巧媳妇食品集团有限公司、山东玉兔食品股份有限公司、山东玉堂酱园有限责任公司。

本文件主要起草人：宫淑云、于江、宫成民、陈日凤、刘丽、朱立磊、田书义、李小羽、李琴、刘如唯。

本文件由山东鲁花生物科技有限公司、山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，由山东鲁花生物科技有限公司、山东省食品工业协会共同发布组织实施。

引　　言

《鲁花酱香酱油》团体标准创新点是，传承传统酱油高盐稀态生产工艺，加入鲁花酱香菌种，经过净酿发酵、物理压榨、调煮灭菌过滤、灌装，酿制而成的具有浓郁酱香气味的特级酿造酱油。

本团体标准的实施为满足人们高品质生活提供了具有传统风味的高品质新品类技术标准，为传统酱油创新发展提供了标准支撑。

鲁花酱香酱油

1 范围

本文件规定了鲁花酱香酱油的术语和定义、要求、检验方法 、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于鲁花酱香酱油。

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 1351 小麦

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

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 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/T 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲁花酱香酱油 luhua jiang-flavour soy sauce

以大豆或脱脂大豆、小麦、食用盐、水为主要原料，加入鲁花酱香菌种，经过净酿发酵、物理压榨、调煮灭菌过滤、灌装，酿制而成的具有浓郁酱香气味的特级酿造酱油。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 原辅料

应符合GB 1351、GB 2715、GB 2721、GB 5749和GB 2760的规定。

4.1.2 工艺要求

4.1.2.1 工艺流程

酱香菌种

↓

原料→蒸料→制曲→净酿发酵→压榨→调煮灭菌→过滤→灌装→检验→入库

4.1.2.2 关键点要求

4.1.2.2.1 蛋白质原料：非转基因大豆或脱脂大豆。

4.1.2.2.2 种曲

孢子发芽率≥50%，孢子数≥50亿个/g。

4.1.2.2.3 蒸料

蒸料压力0.16-0.22Mpa，温度120-140℃。

4.1.2.2.4 制曲

成曲酶活力≥1.20 U/g 。

4.1.2.2.5 灭菌

温度85-95℃。

4.1.3 生产过程的食品安全控制

应符合 GB 8953 的规定。

4.2 技术要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	特级酱油
色泽和外观	红褐色或浅红褐色，色泽红润，有光泽，体态澄清、醇厚，挂壁性好
香气	浓郁的酱香及酯香气味
滋味	入口有香气，鲜味突出，鲜、甜、咸适口，口感柔顺绵长

4.2.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2　理化要求

项　目		特级酱油
氨基酸态氮/（g/100mL）	≥	1.20
全氮（以氮计）/（g/100mL）	≥	1.60
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥	20.0
铵盐（g/100mL）		不得超过氨基酸态氮含量的30%。

4.2.3　真菌毒素限量和污染物限量

应符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。

4.2.4　微生物限量

应符合GB 2717的规定。

4.2.5　食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5. 检验方法

5.1　感官检验

应按 GB 2717 标准的规定执行。

5.2　理化检验

5.2.1　氨基酸态氮

应按 GB 5009.235 标准的规定执行。

5.2.2　全氮、可溶性无盐固形物

应按 GB/T 18186 标准的规定执行。

5.3　微生物限量和铵盐

应按 GB/T 4789.22 和 GB 5009.234 的规定执行。

5.4　净含量

应按 JJF 1070 的规定执行。

6. 检验规则

6.1　出厂检验

出厂检验项目包括：净含量、感官、氨基酸态氮、全氮、可溶性无盐固形物、铵盐、微生物限量（菌落总数、大肠菌群）等。

6.2 型式检验

型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

型式检验每半年进行一次，有下列情况亦应进行：

a）更改主要原料；

b）更改关键工艺；

c）质量技术监督检验机构提出要求时。

6.3 组批

同一批原材料、同一工艺、同一天生产的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取10件，分别做感官特性、理化、微生物限量和留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂或型式检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 出厂或型式检验项目如有一项不合格，可加倍抽样复检，复检后仍不合格，判该批产品不合格。

7. 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191标准的规定，标签应符合GB 7718、GB/T 18186和GB 28050的规定。

7.2 包装、运输、贮存

包装、运输、贮存应符合GB 14881的规定。