ICS 67.160.10

X 62

团体标准

**T/CNFIA ×××-2022**

蚝 原 汁

Natural oyster extractives

（征求意见稿）

2022-XX-XX发布 2022-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《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。

本标准由中国食品工业协会提出和归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：×××、×××、×××……

本标准为首次发布。

蚝原汁

1 范围

本标准规定了蚝原汁的术语和定义、产品分类、技术要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于蚝原汁的生产、检验与销售。

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 /T 191 包装储运图示标志

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB/T 5009.39-2003 酱油卫生标准的分析方法

GB 5009.43-2016 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定

GB /T 5009.124-2003 食品中氨基酸的测定

GB 5009.228-2016食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 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 水产调味品卫生标准

SB/T 11191-2017 蚝汁

GB/T 13662-2018 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

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

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蚝原汁natural oyster extractives

以新鲜或冰鲜牡蛎为主要原料经蒸、煮后或用新鲜或冰鲜牡蛎肉经蛋白酶酶解后浓缩或不浓缩的汁液，添加食用盐等辅料，不得添加外源性谷氨酸（钠）及糖类物质制成的液体水产调味品。

4 按产品工艺分类

4.1 蒸煮工艺cooking process

以新鲜或冰鲜牡蛎为主要原料，经蒸、煮后的汁液浓缩或不浓缩，添加食用盐等辅料制成的液体水产调味品。

4.2 酶解工艺enzymatic hydrolysis process

新鲜或冰鲜牡蛎肉经预煮或不预煮用蛋白酶酶解后的汁液浓缩或不浓缩，添加食用盐等辅料制成的液体水产调味品。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料

5.1.1牡蛎

应符合GB 2733的规定。

5.1.2 食用盐

应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

5.1.3 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.4 其他辅料

应符合食品国家安全标准及相应的有关规定。

5.1.5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。

5.2 感官要求

蒸煮工艺和酶解工艺应符合表1的规定。

表1感官要求

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | | | | | |
| 工艺 | 蒸煮工艺 | | | 酶解工艺 | | |
| 等级 | 特级 | 一级 | 二级 | 特级 | 一级 | 二级 |
| 色泽 | 浅灰色至棕色 | | | 浅绿色至棕色 | | |
| 气味 | 鲜蚝香气浓郁，无不良气味 | 鲜蚝香气较浓，无不良气味 | 有鲜蚝香气，无不良气味 | 鲜蚝香气浓郁，无不良气味 | 鲜蚝香气较浓，无不良气味 | 有鲜蚝香气，无不良气味 |
| 滋味 | 鲜美蚝味突出，咸度适中，无异味 | 鲜美蚝味比较突出，咸度适中，无异味 | 有鲜美蚝味，咸度适中，无异味 | 鲜美蚝味突出，咸度适中，无异味 | 鲜美蚝味比较突出，咸度适中，无异味 | 有鲜美蚝味，咸度适中，无异味 |
| 体态 | 微稠或粘稠，均匀，无异物 | | | | | |

5.3 理化指标

蒸煮工艺和酶解工艺应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **指标** | | |
| **等级** | **特级** | **一级** | **二级** |
| **氨基酸态氮**g(/100g) ≥ | **0.55** | **0.45** | **0.35** |
| **无盐固形物**g(/100g)≥ | **14.0** | **12.0** | **10.0** |
| **谷氨酸钠** g(/100g)≤ | **7.0** | **5.0** | **3.0** |
| **总糖**g(/100g)≤ | **3.0** | | |
| **食用盐**g(/100g)≤ | **20.0** | | |
| **甘氨酸、丙氨酸/(mg/kg)** ≥ | **1000** | | |

5.4 食品安全要求

应符合GB 10133规定。

5.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.6 生产过程要求

应符合GB 14881的规定。

6 分析方法

6.1 感官检验

按GB 10133中规定的方法执行。

6.2 氨基酸态氮

按GB/T 21999-2008中规定的方法执行。

6.3 无盐固形物、食用盐、甘氨酸、丙氨酸

按SB/T 11191-2017中规定的方法执行。

6.4 总糖

按GB/T 13662-2018中规定的方法执行。

6.5 谷氨酸钠

按GB 5009.43-2016中规定的方法执行。

6.6食品安全指标

应按GB 10133规定执行。

6.7 净含量

按JJF 1070中规定的方法执行。

7 检验规则

7.1组批

以同一天生产的同一品种的产品为一批。

7.2抽样

按照实际需要从成品库同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，留样。

7.3出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格方可出厂。

7.3.2出厂检验项目：感官要求、净含量，理化指标中的氨基酸态氮、食用盐、无盐固形物、谷氨酸钠、总糖。

7.4型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时型式检验每半年一次，有下列情况之一时，亦应进行：

a)新产品投产前；

b）停产半年以上，恢复生产时；

c)更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；

d)出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

e)国家食品管理监督机构提出时。

7.5判定规则

7.5.1检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2检验结果中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。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；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 标志、包装、运输和贮存

8.1标签

标签的标注内容应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品还应标明产品分类、质量等级。

8.2包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3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、有害、有污染的物品混运。

8.4贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。