**《蚝原汁》国家团体标准编制说明**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. 任务来源及起草单位   2021年11月，中国食品工业协会调味品专家委员会决定组织制订《蚝原汁》团体标准，并组织有关企业成立标准起草小组，负责《蚝原汁》团体标准的研究制订工作。   1. 标准制订的目的和意义   蚝原汁：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及糖类物质制成的液体水产调味品。因为富含小分子肽和对人体健康有益的微量元素等，在广东、福建、浙江、山东以及港、澳、台等地区，也是人们非常喜爱的调味产品。同时，蚝原汁还是畅销市场的大宗蚝油产品的主体呈鲜原料。  蚝汁其特殊的风味特征和营养等而被广泛应用到调味品中，同时也是蚝油必不可少的主要原料。近年来随着消费者对食品营养健康和天然食品意识的不断提高，目前市场蚝油销量增加，使蚝汁的需求也逐年增加，特别利用天然海域养殖生蚝作为原料加工蚝汁，市场前景广阔。拟定在SB/T11191-2017《蚝汁》行业标准基础上，根据现《蚝汁》生产工艺和食品加工企业的要求。进行制定《天然蚝汁》的团体标准，对《蚝汁》质量提出更高要求和满足市场及我国食品生产企业的需求。为了推动蚝养殖产业的发展，整合和规范综合加工秩序，提升蚝产品质量和保证食品安全，在国家行业标准“蚝汁”的基础上，起草制订更加完善和升级版的“蚝原汁”国家团体标准成为必要。  本标准规定了蚝原汁的术语和定义、产品分类分级（**增加了酶解蚝原汁的产品类型和产品分级**）、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。**增加了非蚝源性鲜味成分谷氨酸钠的限量指标和总糖含量指标，**突出了原汁原味的蚝原汁属性。   1. 编制过程   **一、**2021年11月25日，经与各方商讨研究， 组建成立了“蚝原汁”团体标准起草小组。  1、11月25日 “蚝原汁”国家团体标准起草小组首次会议。  起草小组对起草工作安排进行了分工，请专家对按照GB/T1.1-2020《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《蚝原汁》国家团体标准进行辅导讲解。  2、11月25日下午，请专家向标准起草组成员对《蚝原汁》标准产品的范围、规范性引用文件、术语和定义、产品工艺分类、产品等级设定、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、贮存等标准化文件的结构起草进行指导。  3、11月26日上午，有关专家对标准起草组成员对《蚝原汁》标准编制说明的编写要求进行讲解。  4、11月26日上午，请专家向公司标准起草组成员对《蚝原汁》标准文件中技术要求的《蚝原汁》感官指标要求的描述，理化指标要求的参数，如何样品采集、理化指标参数的实验数据进行讲解。首次会议结束并分头工作。  **二、**2021年11月-2021年12月，起草小组完成行业调研、样品的收集、检测及分析，完成标准草案稿及编制说明的编写。蚝原汁团体标准基本框架草拟完成并提交小组讨论。   1. 标准制订的基本原则和依据 2. 国内依据：   1、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。并结合产品的实际特点，参照相关国家标准要求制定。  （二）行业调研及样品收集、检测情况  根据对行业的调研，起草小组对目前市面上以鲜蚝为原料制作的名称为“蚝汁”的产品以及我国广东，福建，山东等地区主要品牌的蚝汁产品进行了收集，主要情况如下：  **表1 收集的蚝汁样品分布**   |  |  | | --- | --- | | 产地 | 样品数量 | | 福建省 | 7 | | 广东省 | 3 | | 山东省 | 5 | | 浙江省 | 4 | | 广西省 | 3 |   从上表可以看出，目前我国蚝汁产品在福建省、广东省、山东省、浙江省、广西省等地都有生产，但规模化生产企业不多。  通过收集蚝汁样品，考察了解生产企业，并对样品检测后的指标来看，存在部分地方性企业或家庭作坊式生产的蚝汁产品，标签标识信息不够规范。所收集的样品执行标准各异，有执行SB/T 11191—2017的，但大部分样品执行的是企业标准；配料构成也不同，但基本都是以鲜蚝，食盐为主要原料，添加食用色素，味精，食用香精等成分。  在对样品进行检测和数据分析时，起草小组发现福建、广东、山东、浙江和广西收集的9个样品焦糖色素含量过高，基本都是焦糖色素风味，不符合蚝汁的基本生产工艺及定义；还发现有少量产品“蚝原汁”含量很少，与“蚝原汁”的本质特征不符，所以有的样品不具备参考性，不作为本标准制订的参考依据。  食品用酶及其应用技术的发展，为蚝汁的酶提取和品质的提升提供了条件。本次“蚝原汁”国家团体标准的起草，除了蒸煮蚝汁，还增加了酶解蚝原汁的标准内容。  总之，依据传统蒸煮蚝汁原汁原味的本味原则，避非蚝源性成分的添加，保证蚝原汁产品的质量；并纳入现代酶解新技术产品的内容，起草“蚝原汁”国家团体标准。  （三）国内外相关标准情况  国内蚝汁国家行业标准《SB/T 11191—2017》中对蚝汁的定义为:以牡蛎为原料经蒸煮后浓缩加盐制成的产品。   1. 主要章、条确定的原则   标准起草工作组收集了不同区域生产企业的样品，对样品进行了相关指标检测和分析，结合行业实际及产品特点，认为：蚝汁产品是以新鲜或者冰鲜蚝为主要原料生产的产品，对于定义、指标等应当主要参考大多企业产品和起草单位反复实验质量指标数据，并结合蚝原汁的实际特点进行拟定，可以保证标准内容更加科学合理，同时也能达到引导行业、促进产品高质量发展的目的。  具体说明如下：   1. **标准名称**   起草小组通过查阅蚝汁的历史沿革，并对国内主要的生产企业相关样品进行了收集，考虑到目前市场销售的蚝汁产品，大多添加了谷氨酸钠、酱油、食用香精、焦糖色素等非蚝提取物原料，很难鉴定和控制产品的真伪与优劣，不利于保护用户的知情权和质量控制。本着原汁原味的原则，确定了 “**蚝原汁**”的标准名称。  **（二）术语、定义**  **蚝原汁**  本标准对蚝原汁产品的定义规定为“**以新鲜或冰鲜蚝、水为主要原料，添加食盐等辅料加工而成的水产调味品。**”   1. 蚝原汁产品为水产调味品，所以首先要符合GB 10133《食品安全国家标准 水产调味品》的定义。 2. 蚝原汁产品的原料与工艺定义**：**以冰鲜牡蛎为主要原料蒸煮的汁或用冰鲜牡蛎肉、水为原料酶解的汁，浓缩或不浓缩，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。 3. **技术要求**   （1） 主要原料和辅料  1）牡蛎  应符合GB2733的规定。  2）食用盐  应符合GB2721和GB/T5461的规定。  3）水  应符合5749的规定。  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）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。  （2） 感官要求  应符合表1的规定。  表1 感官要求   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 项目 | 蒸煮工艺 | | | 酶解工艺 | | | | 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 | | | | 香气 | 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 | | | | | |   **(3)** 理化指标  应符合表2的规定。  表2 蚝原汁理化要求   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **项目** | 煮汁 | | 酶解 | | | **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** | | | |   1）食盐指标的设定：既保证了蚝原汁的品质，又起到防腐、保鲜作用。  2）氨基酸态氮指标的设定：根据蚝原汁样品及大量实验的质量结构情况，设定了氨基酸态氮分级指标标准。  3）味精限量指标的设定；收集的蚝汁样品中发现有添加谷氨酸钠以提高氨基酸态氮含量的问题，因此设定了谷氨酸钠限量指标，考虑到检测条件的限制和简单易行的原则而设定了谷氨酸钠的检测方法。  4）总糖指标的设定：  主要是考虑煮汁提取蚝原汁固形物和酶解蚝原汁固形物的含量，规避其他没有鲜味的填充物如糊精等碳水化合物。   1. 征求意见处理结果      1. 标准实施建议        1. 其他需要说明的问题 |