

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS XXX—XXXX

代替的团体标准号

古法小缸酱油

Ancient Small Pithos Soy Sauce

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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：……

征求意见稿2024.11

古法小缸酱油

1 范围

本文件规定了古法小缸酱油的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。本文件适用于古法小缸酱油产品的生产、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/T 191 | 包装储运图示标志 |
| 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 2721 | 食品安全国家标准 食用盐 |
| 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 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量 |
| JJF1070 | 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（国家市场监督管理总局令第70号） |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古法小缸酱油 Ancient Small Pithos Soy Sauce

以大豆、小麦和/或小麦粉为主要原料，以 300-1000 L 陶缸为容器，经制曲后采用古法日晒夜露酿造技艺，经微生物自然发酵 6 个月以上制成的具有独特色、香、味的液体调味品。

注：产品中不应添加酸水解蛋白制品，不应添加味精生产过程的结晶母液或者其他含谷氨酸的废液和（或）其他含谷氨酸的发酵液；不应添加味精，谷氨酸钠等食品添加剂。

3.2

日晒夜露 Weather Exposure

指酱醪发酵过程中，白天接受阳光的热量，夜晚吸收空气中水分的一种传统发酵调味品生产的工艺过程。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 小麦

应符合 GB 1351 的规定。

4.1.3 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

4.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他辅料:应符合相应的国家标准或有关规定。

4.2 古法小缸酱油工艺流程

见附录A。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|----|---------------------------|
| 色泽 | 色泽鲜亮，深红褐色，有光泽 |
| 香气 | 浓郁酱油香气，以豉香为主，酱香、酯香协调，无异味。 |
| 滋味 | 口感鲜美醇厚，余味绵长，咸甜适口 |
| 体态 | 澄清不浑浊，无正常视力可见外来异物 |

4.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 |
|----------------------------|-------|
| 可溶性无盐固形物, g/100mL \geq | 17.00 |
| 全氮(以氮计), g/100mL \geq | 1.60 |
| 氨基酸态氮, g/100mL \geq | 0.90 |
| 铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计), % \leq | 28 |

4.5 食品安全指标

应符合 GB 2717 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8953 的规定。

5 试验方法

5.1 感官特性

取混合均匀的适量试样置于感官均匀的白色瓷盘中,在自然光线或相当于自然光线下采用视觉法检验其色泽和体态,采用嗅觉法检验其香气,采用味觉法检验其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性无盐固形物按 GB/T18186 规定的方法检验。

5.2.2 全氮按按 GB/T 18186 规定的方法检验。

5.2.3 氨基酸态氮按 GB 5009.235 规定的方法检验。

5.2.4 铵盐按 GB 5009.234 规定的方法检验。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本文件逐批检验。检验合格的产品,方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括:感官、理化指标(可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐)、净含量。

6.2 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进行一次,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)国家食品质量安全监管部门提出进行型式检验要求时;
- g)对质量有争议,需要仲裁时。

6.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.4 抽样

按照实际需要 from 成品库同批产品的不同部位随机抽取 6 个独立包装,分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验,留样。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时,则判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时,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。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的相关规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。符合本文件的古法小缸酱油可依据 GB/T 18186 中质量等级的要求标识为特级酱油。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

附录 A

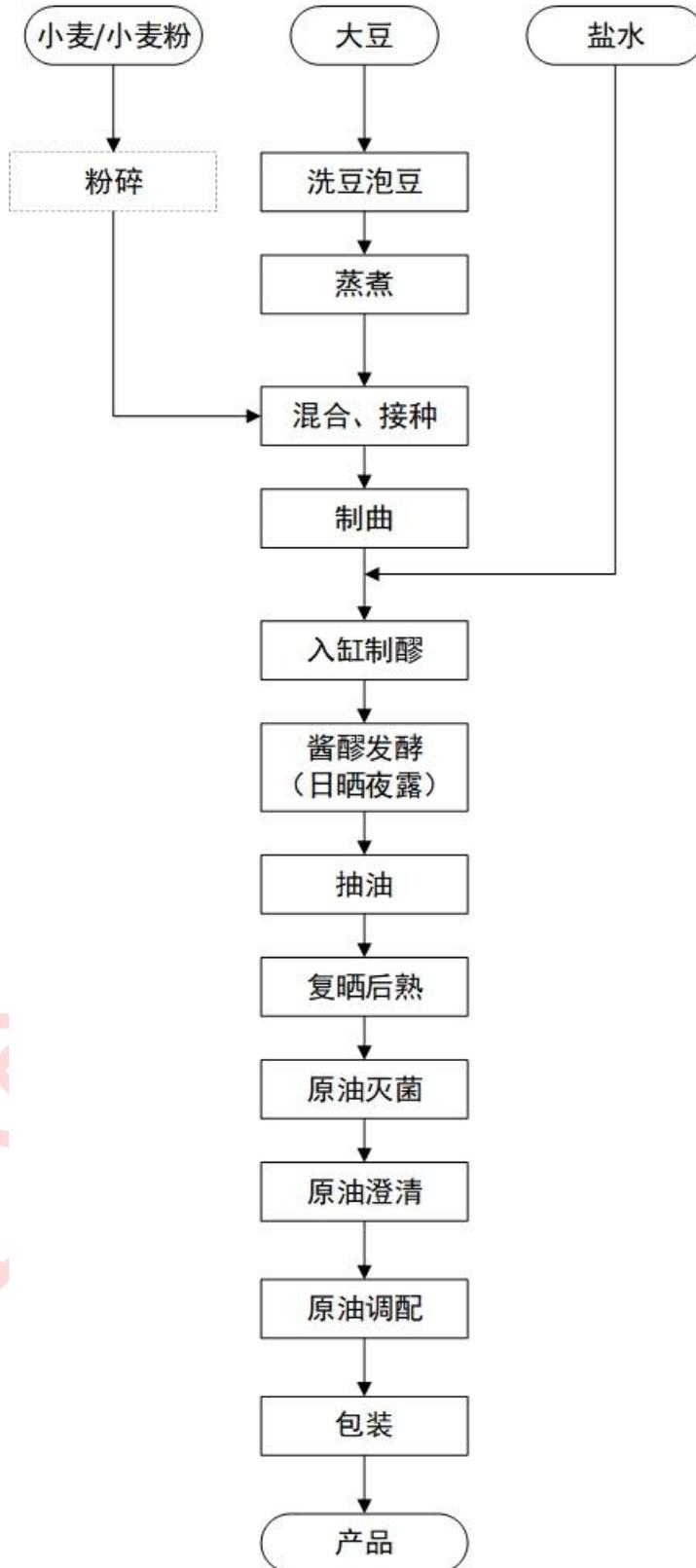


图 1 古法小缸酱油酿造工艺流程