

中国食品工业协会团体标准

****-20**

无麸质酱油

Gluten-free soy sauce

(征求意见稿)

**XX-XX 发布

**XX-XX 实施

中国食品工业协会 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。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

无麸质酱油

1 范围

本文件规定无麸质酱油的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于无麸质酱油产品的生产、检验、销售和认证。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2717 食品安全国家标准 酱油

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

QB/T 8000 无麸质食品通用要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SN/T 4286 出口预包装食品麸质致敏原成分风险控制及检验指南

定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局第70号)

3 术语和定义

QB/T 8000界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 无麸质酱油 Gluten-free Soy Sauce

以非转基因大豆和/或非转基因脱脂大豆（食用大豆粕）、不含麸质的谷物或谷物制品为主要原料，不添加味精、食品添加剂（食品工业用加工助剂除外），经高盐稀态发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

3.2 高盐稀态发酵

原料经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪进行发酵的酱油生产方式。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

应符合食品安全国家标准及相应标准的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	特级	一级	二级	三级
色 泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽		红褐色或浅红褐色	
香 气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气	有酱香及酯香气	
滋 味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口		味鲜，咸、甜适口	鲜咸适口
体 态	不混浊，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜			

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标			
		特级	一级	二级	三级
可溶性无盐固形物，g/100mL	≥	15.00	13.00	10.00	8.00
全氮（以氮计），g/100mL	≥	1.50	1.30	1.00	0.70
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL	≥	0.80	0.70	0.55	0.40
麸质含量，mg/kg	≤	20			
铵盐（以氮计），g/100mL		不应超过氨基酸态氮含量的25%			

4.4 食品安全指标要求

应符合 GB 2717 的规定。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8953 的规定。

生产企业应建立无麸质食品生产管控体系及生产加工控制措施，以有效预防及控制麸质致敏原成分风险。

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。

5 检验方法

5.1 感官检验

按照 GB 2717 规定的方法进行检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐

按照 GB/T 18186 规定的方法进行检验。

5.2.2 麸质含量

按照 QB/T 8000 的规定进行检验。

5.3 净含量

按照 JJF 1070 的规定检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一条件、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 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。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐、麸质含量和净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3.2.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一的，也应进行：

- 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。

6.4 判定规则

6.4.1 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。

6.4.2 检验结果中有一项及以上不符合本文件时，则从原批次产品中加倍抽样复检。若复检结果合格，则判定该批产品为符合本文件；否则判定为不符合本文件。

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 和 GB 28050 的规定。产品名称应标明“无麸质酱油”，还应标明“高盐稀态”、氨基酸态氮的含量、质量等级，并在标签中标示麸质含量。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内。不得与有毒、有污染的物品混贮。
