

中华人民共和国专业标准

蚝 油

Oyster sauce

SC/T 3601—1988

1 主题内容与适用范围

本标准规定了蚝油产品的感官、理化、微生物指标、原辅材料、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜蚝（牡蛎）蒸煮提炼之蚝汁为主要原料配制而成的蚝油。

2 引用标准

GB 317 白砂糖

GB 5461 食用盐

GB 131~134 淀粉

GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法

GB 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 7718 食品标签通用标准

3 技术要求

3.1 感官指标见表 1:

表 1

项 目	指 标
色泽	棕褐色至红褐色，鲜亮有光泽
滋味及气味	具有鲜蚝汁应有的滋味，无异味
体态	粘稠适中，细滑均匀，不分层，无沉淀
杂质	不允许存在

3.2 理化指标见表 2:

表 2

项 目	指 标
净重	每瓶（罐）净重允差为标示净重的±3%
食盐(以氯化钠计), g/100mL	8~14
总酸（以乳酸计）, g/100mL	≤1.4
氨基氮, g/100mL	≥0.3
全氮, %	≥0.6
挥发性盐基氮, mg/100g	≤30
铅, mg/kg	≤1.0
汞, mg/kg	≤0.05
苯甲酸或山梨酸, %	≤0.08

3.3 微生物指标见表 3:

表 3

项 目	指 标
细菌总数, 个/mL	≤2000
大肠菌群, 个/100mL	≤30
致病菌	不得检出

3. 4 原辅材料要求

本产品采用鲜蚝（牡蛎）经蒸煮提炼的浓缩蚝汁为主要原料，其辅料砂糖、食盐及淀粉应分别按 GB 317、GB 5461 和 GB 131~134 的规定，并不低于一级品。

4 试验方法

4. 1 感官指标

将样品倒入洁净的 100mL 烧杯中观察品尝是否符合表 1 的规定。

4. 2 净重

净重检验，把瓶（罐）外壁擦净，用感量为 0.001g 的天平称取实罐毛重（g），再把产品加热使内容物溶化后开瓶，将内容物倒入干净的烧杯中，使蚝汁流完，将空瓶（罐）洗净、擦干后称其重量（g）。净重计算公式如下：

$$\text{净重 (g)} = \text{毛重} - \text{空瓶 (罐) 重}$$

4. 3 食盐、总酸、氨基氮的测定按 GB 5009.39 规定进行。

4. 4 全氮的测定除蚝油样品称取 4~6g 外，其余均按 GB 5009.5 规定进行。

4. 5 挥发性盐基氮的测定

用烧杯精密称取样品 10g，加入少量蒸馏水搅匀，置入 100mL 容量瓶中，再将烧杯冲洗 2~3 次，冲洗液倒入容量瓶中，再加水定容至刻度，摇匀作为样液备用。其余均按 GB 5009.44 中 2.1.1 半微量定氮法规定进行。

4. 6 铅的测定按 GB 5009.12 规定进行。

4. 7 汞的测定按 GB 5009.17 规定进行。

4. 8 山梨酸、苯甲酸的测定按 GB 5009.29 规定进行。

4. 9 微生物测定按 GB 4789 的有关规定进行。

5 检验规则

5. 1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官指标、食盐、总酸、氨基氮、全氮、挥发性盐基氮和微生物指标。

出厂检验由生产单位质量检验部门按第 4 章规定试验方法进行，产品凭检验合格证入库或出厂。

5. 2 型式检验

有下列情况时应进行型式检验：

- a、原辅材料来源有变化；
- b、正常生产后每隔一周应进行一次检验；
- c、产品长期停产，恢复生产时。

型式检验可由生产单位质量检验部门进行，也可委托其他正式检验机构进行，试验项目为本标准中规定的全部技术要求。

5. 3 批样与组批规则

5. 3. 1 按生产班次取样，每 3000 瓶抽取 1 瓶，余出的超过 1000 瓶者，增取 1 瓶，但每班每个品种取样基数不得少于 3 瓶。

5. 3. 2 如果生产数量较大，则按班产量总数 20000 瓶为基数，其取样按每 3000

瓶抽取 1 瓶，超过 20000 瓶的部分，其取样数可按每 10000 瓶抽取 1 瓶，余出的超过 1000 瓶者，增加 1 瓶。

5.3.3 个别产品生产量过小，同品种、同规格者可合并班取样，若并班总数不超过 5000 瓶时，每生产班次取样不少于 1 瓶，并班后取样基数不少于 3 瓶。

5.3.4 按配料锅取样，每锅随机取样一瓶，但每批每个品种不得少于 3 瓶。

5.3.5 所取的样品应贴上标签，标明产品名称、生产日期、装量和产品保存期等。

5.3.6 在同一批号中，抽取的样品一式二份，一份封存备查。

5.3.7 样品抽取后应立即检验，如不能立即检验，样品应妥善封存。

5.4 复验规则

检验结果有一项不符合技术要求时，可加倍重新抽样复验，复验以一次为限。对有严重污染或发现有病源菌者不得复验。复验结果均符合技术要求时作合格论。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 每批包装好的成品，应附有质量检验合格证书，内容包括生产厂名称、产品名称、配料表、批号、生产日期、产品保存期、产品净重、件数、注册商标及产品质量符合标准和证明。产品标志应符合 GB 7718 的规定。

6.2 包装产品的瓶（罐）必须消毒、清洁、完整、封口良好，瓶（罐）外商标粘贴整齐，玻璃瓶应用瓦楞纸隔开，箱外用打包带捆二道。

6.3 运输中应防止日晒雨淋，不能与有毒物质混装，运输工具应保持清洁卫生，装卸时应小心轻放。

6.4 产品应存放在干燥、环境清洁的仓库，保持包装完整，严禁与有毒物品共贮。

6.5 产品保质期为一年。

附加说明：

本标准由农业部水产局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准由深圳市南头罐头厂起草。

本标准主要起草人：苏昌汉、陈良尧、梁东顺。