

ICS 67. 220

X 66

备案号: 7294—2000

SB

中华人民共和国行业标准

SB 10336—2000

配制酱油

Blended soy sauce

2000—06—20 发布

2000—12—20 实施

国家国内贸易局 发布

前 言

本标准的第3章、第5章、第8章、第4.3.2条、第4.4条为强制性的,其余为推荐性的。

本标准是为区分与传统酿造酱油的差异而制定。

本标准的卫生指标与 GB 2717—1996《酱油卫生标准》一致。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准主要起草单位:石家庄珍极酿造集团有限责任公司。

本标准主要起草人:张林、鲁肇元、李栓勤、李月。

本标准由国家国内贸易局委托中国调味品协会负责解释。

中华人民共和国行业标准

配制酱油

Blended soy sauce

SB 10336—2000

1 范围

本标准规定了配制酱油的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第3章所指的配制酱油。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2717—1996 酱油卫生标准
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.22—1994 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 5009.39—1996 酱油卫生标准的分析方法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 18186—2000 酿造酱油
- SB 10338—2000 酸水解植物蛋白调味液

3 定义

本标准采用下列定义。

配制酱油 blended soy sauce

以酿造酱油为主体,与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。

4 技术要求

4.1 主要原料及辅料

4.1.1 酿造酱油:应符合 GB 18186 的规定。

4.1.2 酸水解植物蛋白调味液:应符合 SB 10338 的规定。

4.1.3 食品添加剂:应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	棕红色或红褐色
香 气	有酱香气,无不良气味
滋 味	鲜咸适口
体 态	澄清

4.3 理化指标

4.3.1 可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
可溶性无盐固形物,g/100mL $\geq$	8.00
全氮(以氮计),g/100mL $\geq$	0.70
氨基酸态氮(以氮计),g/100mL $\geq$	0.40

4.3.2 铵盐

铵盐的含量不得超过氨基酸态氮含量的 30%。

4.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2717 的规定。

5 其他要求

5.1 配制酱油中酿造酱油的比例(以全氮计)不得少于 50%。

5.2 配制酱油不得添加味精废液、胱氨酸废液、用非食品原料生产的氨基酸液。

6 试验方法

6.1 感官特性

按 GB/T 5009.39—1996 第 3 章检验。

6.2 可溶性无盐固形物

按 GB 18186—2000 第 6 章检验。

6.3 全氮

按 GB 18186—2000 第 6 章检验。

6.4 氨基酸态氮

按 GB 18186—2000 第 6 章检验。

6.5 卫生指标

按 GB 4789.22 和 GB/T 5009.39 检验。

7 检验规则

7.1 交收检验

交收检验项目包括:感官特性、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐、微生物(菌落总数、大肠菌群)。

7.2 型式检验

型式检验项目包括:技术要求中的全部项目。

型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 更改主要原料;
- b) 更改关键工艺;
- c) 国家质量监督机构提出要求时。

7.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

7.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(袋),分别做感官特性、理化、卫生检验,留样。

7.5 判定规则

7.5.1 交收检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.5.2 交收检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准,可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准,判为不合格品。

8 标签

8.1 标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定。产品名称应标为“配制酱油”,还应标明氨基酸态氮的含量。

8.2 不得将“配制酱油”标注为“酿造酱油”。

9 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

10 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、有污染的物品混运。

11 贮存

11.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内。

11.2 瓶装产品的保质期不应低于 12 个月;袋装产品的保质期不应低于 6 个月。