

团 体 标 准

T/FSS XX—2025

佛山标准 酱油

Foshan Standard Soy sauce

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

佛山市佛山标准和卓越绩效管理促进会发布

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。

本文件由佛山市佛山标准和卓越绩效管理促进会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX。

本文件主要起草人：XXXXX。

引 言

佛山标准是佛山市为推动制造业高质量发展，打造的系列先进标准。

佛山标准倡导“标准决定质量，只有高标准才有高质量”的理念，坚持“国内领先、国际先进”定位，聚焦佛山制造业重点产业优势产品，对标国内国际先进标准，围绕消费升级方向，提升标准和质量水平，增加优质产品供给，以高标准打造中国制造品质高地，满足人民日益增长的美好生活需要。

佛山标准 酱油

1 范围

本文件规定了酱油的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存、质量承诺。
本文件适用于第3章所指的酱油。

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 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定
- 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/T 5461 食用盐
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱油 soy sauce

以大豆、小麦和（或）小麦粉为主要原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪，再经发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大豆：应符合 GB 1352和GB 2715的规定。不应使用转基因大豆。
- 4.1.2 小麦：应符合 GB 1351和GB 2715的规定。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 4.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 其它辅料：应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽
香气	浓郁的酱香及酯香气
滋味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口
状态	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的规定。

表2 理化指标要求

项目	指标
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥ 15.0
全氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 1.50
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100mL）	≥ 0.80
铵盐（以氮计）/（g/100mL）	≤ 氨基酸态氮含量的28%

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量要求

项目	指标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
3-氯-1,2-丙二醇/（mg/kg）	≤ 0.02

4.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量要求

项目	指标
黄曲霉毒素B ₁ / (μ g/kg)	≤ 5.0
总黄曲霉毒素 (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / (mg/kg)	≤ 10.0

4.6 微生物限量

应符合表5的规定。

表5 微生物限量要求

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	5×10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/(25mL)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂应符合GB 14880的规定。

4.8 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB/T 18186和GB 2717规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性无盐固形物

按GB/T 18186规定的方法测定。

5.2.2 全氮

按GB/T 18186规定的方法测定。

5.2.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。

5.2.4 铵盐

按GB 5009.234规定的方法测定。

5.3 污染物限量

T/FSS XX—2025

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.3.3 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定的方法测定。

5.4 真菌毒素限量

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.5 微生物限量

5.5.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3的平板计数法测定

5.5.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.5.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

5.6 净含量

按 JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

按GB/T 18186的规定执行。

7 标签、包装、运输及贮存

7.1 标签

标签标识应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

7.3 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，不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不应与有毒、有污染的物品混贮。

8 质量承诺

在正常运输、贮存、使用的情况下，若在产品保质期内出现产品质量问题，生产商应予以免费更换。

参 考 文 献

- [1] 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（2023）第 70 号
 - [2] 食品标识监督管理办法 市场监管总局令第 100 号
 - [3] 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号
-