



413094S-2025



河南牵手情食品有限公司企业标准

Q/HQSQ 0001S-2025

酱油

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

河南牵手情食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南牵手情食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈俊元。

H N

Q B

酱油

1 范围

本标准规定了酱油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，添加水、食用盐，经原料预处理、蒸制、接种、制曲、晒制发酵、淋油、抽油，添加或不添加谷氨酸钠、苯甲酸钠、黄原胶、焦糖色、三氯蔗糖中的一种或几种，进行调配、澄清、杀菌、灌装等工序制成的酱油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆、脱脂大豆、小麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 麦麸应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|-----------------------|---|
| 性状 | 液体 | 从样品中取出100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，无其他不良的气味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|------------------------|-------------|-------------|
| 氨基酸态氮(以氮计), g/100mL | \geq 0.40 | GB 5009.235 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100mL | \leq 18 | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | \leq 0.9 | GB 5009.12 |

| | | | |
|--|---|------|-------------|
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ | 0.25 | GB 5009.298 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用添加该食品添加剂产品的检验。 | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|------------------------------|-----------------------|---|-------------------|-------------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/mL | 5 | 2 | 5×10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/mL | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注: a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，添加水、食用盐，经原料预处理、蒸制、接种、制曲、晒制发酵、淋油、抽油，添加或不添加谷氨酸钠、苯甲酸钠、黄原胶、焦糖色、三氯蔗糖中的一种或几种，进行调配、澄清、杀菌、灌装等工序制成的酱油。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南牵手情食品有限公司

Q B