

蚝油 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省食品检验所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 蚝油》。

（二）起草单位、起草人

起草单位：广东省食品检验所、江门市市场监督管理局、中国水产科学研究院南海水产研究所、广东省食品工业研究所有限公司、李锦记（新会）食品有限公司、佛山市海天调味食品有限公司、广东珠江桥生物科技股份有限公司、广东美味鲜调味食品有限公司。（港澳参与机构待定）

起草人：

（三）简要起草过程

1. 2021年4月，广东省食品检验所向食品工作组提出粤港澳大湾区高品质食品标准《蚝油》的立项申请，正式立项；

2. 2021 年 5 月，组建项目团队，召开第一次起草组会议确定人员分工，讨论标准研制的总思路；

3. 2021 年 6 月，起草组查阅了国内外相关的法规标准、文献资料，并开展市场调研，初步拟定蚝油品质指标，并形成标准初稿；

4. 2021 年 7 月上中旬，起草组赴李锦记（新会）食品有限公司、佛山市海天调味食品有限公司、广东珠江桥生物科技股份有限公司、广东美味鲜调味食品有限公司等蚝油生产企业开展现场调研，就标准初稿内容征求意见；

5. 2021 年 7 月底，起草组根据调研情况修改标准，并征求中国水产科学研究院南海水产研究所的意见。根据征求意见情况再次修改了标准文本，形成征求意见稿。

6. 2021 年 8 月，标准文本挂网征求意见，邀请中国水产科学研究院南海水产研究所、广东省食品工业研究有限公司对标准进行复核，同时收集样品开展标准相关实验工作。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

（一）与现行法律、法规的关系

本标准是以我国及港澳相关法律、法规和标准为基础，依据《中华人民共和国食品安全法》，结合蚝油生产消费的实际状况和发展需要制定出来的推荐性标准，是为适应新形势下国家对粤港澳大湾区发展需要而提出与制定的，与现行法律法规要求无冲突。

（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

本标准在 GB 29921《食品安全国家标准 水产调味品》、GB/T 21999《中华人民共和国国家标准 蚝油》、SC/T 3601-2003《蚝油》的基础上提高了对蚝油原辅料、加工过程及技术指标、检验、追溯等要求。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准安全指标选取食品安全国家标准和香港、澳门有关规定中最严格的产品限量，指标涵盖致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量和食品添加剂的品种、使用范围、用量。

三、主要内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

1. 遵循科学性、规范性、先进性和适用性原则。按照《食品“湾区标准”研制规范》（试行）、GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》、GB/T 20004.1《团体标准化第1部分：良好行为指南》的规定进行编制起草。

2. 符合先进性原则。通过比对蚝油现有国家标准、行业标准、团体标准、企业标准，结合调研情况，制定严于现有标准的品质指标。

3. 标准适用性原则。通过实际样品测定、文献专利查询、标准查询、专家建议、生产者及消费者反馈等，充分了解蚝油产品现状，确保高品质蚝油产品能够满足该标准要求。

(二) 主要技术内容确定的依据

1. 术语和定义。(高品质)蚝油定义参考 GB/T 21999-2008 《中华人民共和国国家标准 蚝油》中对“蚝油”的定义，同时明确限定高品质蚝油“不使用防腐剂、甜味剂”的要求。

2. 原辅料要求。结合 GB/T 21999-2008 《中华人民共和国国家标准 蚝油》、Q/YY 0027S-2019 《广东省食品安全企业标准 蚝油》、Q/PTYL 0002S-2020 《蚝油》、Q/TTSP 0002S-2019 《复合蚝油调味酱》、Q/YD 0009S-2019 《蚝汁》、Q/XRLX 0003S-2021 《浓缩蚝汁》和企业调研收集的数据信息，要求原辅料国标中有分级的，应使用较高等级的产品作为原辅料，如使用白砂糖，应符合 GB/T 317 一级及以上的规定；食用盐应符合 GB 5461 精制盐一级及以上的规定。其余原辅料应符合相应的国标要求。

3. 指标要求。

1) 感官指标

感官指标决定了产品外观的宜人性，是影响消费者选择产品的重要因素之一。本标准沿用了 GB/T 21999-2008 《蚝油》中蚝油的感官要求，确保广式月饼具有良好的感官指标。

2) 品质指标

蚝油的主要特点是味道鲜美，原料新鲜，营养成分高，其中鲜味物质丰富，蚝的新鲜程度高是高品质蚝油的重要体现。因此，除常规感官指标、净含量之外，在蚝油产品标准中拟设定氨基酸态氮、总氮、总固形物、总酸（以乳酸计）、食盐（以氯化钠计）、挥发性盐基氮等品质指标。具体设定依据见表 1。

表 1 品质指标设定依据

| 项目 | 来源 | 设定依据 |
|--------------------------|----------------------------|--|
| 氨基酸态氮 (g/100g) | GB/T 21999-2008 《蚝油》 | 氨基酸态氮是衡量调味品风味、营养、质量的重要特征指标，氨基酸态氮含有的呈味物质多少决定蚝油的鲜味程度。但氨基酸态氮可以通过添加谷氨酸钠等增味剂提高其含量，要求应符合 GB/T 21999-2008 《蚝油》氨基酸态氮(g/100g)≥0.3。 |
| 总氮(g/100g) | SC/T 3601-2003《蚝油》 | 总氮含量表明可溶性蛋白和游离氨基酸、长链多肽、寡肽等一切含氮物质的量，一般通过系数换算可得蛋白质含量。蛋白质含量是评价蚝油营养成分的重要指标。要求应符合 SC/T 3601-2003《蚝油》总氮(g/100g)≥0.6。 |
| 总固形物 (g/100g) | GB/T 21999-2008 《蚝油》 | 总固形物含量是评价蚝油质量的重要指标，在加工过程中可通过测定总固形物含量评估其质量。总固形物是包括可溶性固形物和不可溶性固形物。理论上等同于干物质指标。要求应符合 GB/T 21999-2008 《蚝油》氨基酸态氮(g/100g)≥21。 |
| 总酸(以乳酸计) (g/100g) | GB/T 21999-2008 《蚝油》 | 总酸是衡量产品风味、质量的重要特征指标。总酸中呈味物质主要为有机酸，可与醇类酯化生成具有芳香气味的酯。但酸度过高，会影响蚝油的酸甜口感。要求应符合 GB/T 21999-2008 《蚝油》总酸(以乳酸计)(g/100g)≤1.2。 |
| 食盐(以 NaCl 计) (g/100g) | GB/T 21999-2008 《蚝油》 | 食盐是评价蚝油防腐性能的重要指标，食盐含量过高会导致产品风味咸味突出。要求应符合 GB/T 21999-2008 《蚝油》食盐(以 NaCl 计)(g/100g)≤14.0。 |
| 挥发性盐基氮 (mg/100g)≤50 | GB/T 21999-2008 《蚝油》 | 挥发性盐基氮(TVB-N)指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是蛋氨酸和酪氨酸，因此营养价值大受影响。是反应原料蚝鲜度的主要指标。与 GB/T |

| 项目 | 来源 | 设定依据 |
|----|----|--|
| | | 21999-2008 《蚝油》 相比，本标准中挥发性盐基氮含量设为低于 30mg/100g，降低了 40%。 |

4. 判定规则。高品质食品应做到每批次单个样品出厂检验项目均符合本标准规定，一次检验一项不符合即判为不合格品，该批次产品不得作为高品质食品出售。

5. 产品追溯。为确保高品质食品原料采购、生产过程及销售去向全链条可追溯，生产高品质食品的企业应落实追溯主体责任，建立信息化追溯系统，做到追溯信息清晰、完整、真实。

6. 其他。高品质食品的生产需要严格的管理体系，要求高品质蚝油生产企业需通过相关食品安全或质量管理体系认证。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

（一）经济影响

通过标准引领行业高质量发展，促进蚝油生产企业不断优化生产工艺，使用优质原料，提高管理水平，生产高品质蚝油产品。同时，对符合本标准且通认证的高品质蚝油产品进行推广，助力国产高品质食品辐射全国、走向世界。

（二）社会影响

本标准由粤港澳三地利益相关方共同参与研制，对促进粤港澳地区食品标准一体化，打造大湾区高品质生活圈，满

足湾区人民对高品质食品需求，促进粤港澳三地互联互通和融合均具有积极意义。

五、征求意见的采纳情况

/

六、其他应予以说明的事项

无。