

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2349.1—2021

蚝油

Oyster sauce

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会

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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：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）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

蚝油

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品蚝油的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品蚝油。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 中华人民共和国国家标准 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 5461 中华人民共和国国家标准 食用盐

GB 5749 中华人民共和国国家标准 生活饮用水卫生标准

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21999 中华人民共和国国家标准 蚝油

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GBAS 2110 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 调味品

定量包装商品计量监督管理方法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

（高品质）蚝油 oyster sauce

以牡蛎蒸、煮后的浓缩汁液或牡蛎肉酶解物为主要原料，再加入食糖、食用盐、淀粉或者改性淀粉等，不使用防腐剂、甜味剂制成的调味品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牡蛎

应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 一级及以上的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 精制盐一级及以上的规定。

4.1.4 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.1.6 其他原辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 生产卫生要求

应同时符合 GB 14881 的规定。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	红棕色至棕褐色，鲜亮有光泽
气味	有熟蚝香
滋味	味鲜美，咸淡适口或鲜甜，无异味
体态	粘稠适度，均匀，不分层，不结块，无正常视力可见霉斑，无外来异物

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表2 品质指标

项 目	指标
氨基酸态氮/（g/100g）	≥0.3
总氮/（g/100g）	≥0.6
总固形物/（g/100g）	≥21.0
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤1.2
食盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤14.0
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤30

4.5 安全指标

应符合 T/GBAS 2110 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标分析

取瓶装蚝油样品，观察有无固液分层现象，然后充分摇动，开盖闻其气味。将样品倒入白瓷碟中，在自然光线下观察其颜色、体态。取样品于舌面品尝滋味。

5.2 品质指标检验

5.2.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

5.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 总固形物

按 GB/T 21999 中 5.5 规定的方法测定。

5.2.4 总酸（以乳酸计）

按 GB/T 21999 中 5.3 规定的方法测定。

5.2.5 食盐（以氯化钠计）

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.6 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS 2110 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官指标、食盐、总酸、氨基酸态氮、总固形物、挥发性盐基氮，菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 标签和标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

包装应符合国家相关法律法规的规定，包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定

9 运输和贮存

9.1 运输

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、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存

9.2.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

9.2.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 其他

生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。