



Q/FSSH

上海市食品安全企业标准

Q/FSSH 0001S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月07日 18点22分

酱油原油

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月07日 18点22分

2020-05-07 发布

2020-05-30 实施

福达（上海）食品有限公司 发布



前言

本标准是依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准是依据 GB/T 18186 《酿造酱油》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准制定而成。

本标准由福达（上海）食品有限公司提出。

本标准主要起草人：林佳琼，张青红，王正康。

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月07日 18点22分



酱油原油

1 适用范围

本标准规定了酱油原油的技术要求和检测方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以水、食用盐、大豆和/或脱脂大豆（豆粕）、小麦和/或麸皮为原料，经微生物发酵制成的、未经杀菌的酱油原油（以下简称产品）。本产品作为食品加工用原料，不可即食。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量



3 术语定义

3.1 酱油原油

以水、食用盐、大豆和/或脱脂大豆（豆粕）、小麦和/或麸皮为原料，经微生物发酵制成的、未经杀菌的酱油原油，作为食品加工用原料，不可即食。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 脱脂大豆（豆粕）应符合 GB 14932 的规定。
- 4.1.3 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.4 麸皮应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相关标准的规定。

4.2 感官要求

项目	指标
色泽	红褐色、不发乌
香气	具有酿造酱油的正常气味、有酯香、无不良气味
滋味	适口，不得有苦、涩、酸等异味
体态	少沉淀、无霉花浮膜

4.3 理化指标

项目	指标
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	≥ 4.00
全氮（以氮计），g/100mL	≥ 1.65
氯化钠，g/100mL	16.0~18.5
铵盐/氨基酸态氮，%	≤ 30
山梨酸及其钾盐，g/kg	≤ 1.0

4.4 污染物指标

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0

4.5 微生物指标

项目	指标			
	n	c	m	M



沙门氏菌， (/25mL)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌， (CFU/mL)	5	2	100	10000

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求检验方法

按 GB/T 5009.39 第 3 章检验。

6.2 理化指标检验方法

6.2.1 氨基酸态氮：按 GB 5009.235 检验。

6.2.2 全氮：按 GB/T 18186 检验。

6.2.3 氯化钠：按 GB/T 18186 检验。

6.2.4 铵盐：按 GB 5009.234 检验。

6.2.5 山梨酸及其钾盐：按 GB 5009.28 检验。

6.2.6 可溶性无盐固形物：按 GB/T 18186 检验。

6.3 污染物指标检验方法

6.3.1 总砷：按 GB 5009.11 检验。

6.3.2 铅：按 GB 5009.12 检验。

6.3.3 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 检验。

6.4 微生物检验方法

6.4.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 检验。

6.4.2 金黄色葡萄球菌：GB 4789.10 第二法检验。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原辅料应经企业质量管理部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验是对感官指标、理化指标（氨基酸态氮、全氮、氯化钠）每批进行检测。

7.3 型式检验



7.3.1 型式检验为全部项目检验，正常生产时每半年进行一次型式检验。

7.3.2 在有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原料或关键工艺发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 国家有关监管部门提出检验要求时；
- c) 停产 3 个月以上；
- d) 其他特殊情况，如有必要。

7.4 组批与抽样

7.4.1 组批：同一天生产的同一个成品罐产品为同一批。

7.4.2 原油罐搅拌均匀后从取样口处取样，对于没有取样口的原油罐，用取样器从罐口吊样。将样品装于干燥、洁净的样品瓶中，密封，并作标识。

7.4.2.1 出厂抽样：每一批产品取酿造酱油（酱油原油）500mL 两份，一份供检验用，一份留样备查。

7.4.2.2 型式检验抽样：从出厂检验合格的产品中，取一批酿造酱油（酱油原油）2000mL 各两份，一份用于理化检验用，一份留样保存。同时再取同一批次酿造酱油（酱油原油）10 份，每份 150mL，其中 5 份用于微生物检验用，另 5 份留样备查。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准为合格品。

7.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准，判为不合格品，微生物指标不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

应注明产品名称、生产日期、生产厂家、厂家地址、执行标准号等。

8.2 包装

8.2.1 包装规格：散装。

8.2.2 包装形式：液袋，槽车。

8.2.3 包装材料不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2.4 包装必须牢固，封口严密，不得破损或内容物外漏。包装必须干净卫生，不得受昆虫、动物排泄物及其它不洁物污染。

8.3 运输

运输过程应防止日晒雨淋。运输产品的槽车和工具清洁卫生，不得与有毒、有污染的物品混运。

8.4 贮存

常温保存，避免暴露于空气中，避免阳光直射。且应贮存在干燥、清洁的酱油原油罐；确保不受污染，符合保质的要求。



9 保质期

按照贮存条件贮存，产品的保质期为 12 个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月07日 18点22分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月07日 18点22分