



团 体 标 准

T/CCIAS 009—2023

减 盐 酱 油

Salt reduced soy sauce

2023-02-01 发布

2023-05-01 实施

中国调味品协会 发 布
中国标准出版社 出 版

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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、烟台欣和企业食品有限公司、李锦记（新会）食品有限公司、广东美味鲜调味食品有限公司、上海太太乐食品有限公司、好太太食品有限公司、天津科技大学、加加食品集团股份有限公司、千禾味业食品股份有限公司、天津市利民调料有限公司、保定槐茂食品科技有限公司、好记食品酿造股份有限公司、内蒙古科沁万佳食品有限公司、中粮福临门食品营销有限公司、统万珍极食品有限公司、天津食品研究院有限公司。

本文件主要起草人：周其洋、童星、黄文彪、范蕴莹、陈晓静、侯庆云、林华、李凤春、卢健瑜、李叶菊、曾苑玲、侯治海、区晓鸣、杨俊、李祥波、闫丹丹、刘进、崔雅芳、红梅、赵国忠、丁凯丽、周新运、周尚庭、伍学明、樊君、程鹏、庞玉莲、赵爽、卢海超、吴占国、高颖、周明印、王刚、苗长顺、于海龙、张春红、吕冬、柳湘、何静、汪源、沙惠琴、石磊、刘元、暴悦梅、熊瑞瑞。

减 盐 酱 油

1 范围

本文件规定了减盐酱油的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于减盐酱油的生产、检验和销售。

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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8953 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范
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
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第70号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

减盐酱油 salt reduced soy sauce

以大豆和/或脱脂大豆(食用大豆粕)、小麦和/或小麦粉和/或麦麸(食用小麦麸)为主要原料,经微生物发酵,通过减盐技术,与参考酱油相比食盐含量减少25%以上,具有特殊色、香、味的液体调味品。

3.2

参考酱油 reference soy sauce

产品中食盐含量参考值为19.0 g/100 mL,符合GB 2717要求的酱油。

4 产品分类

4.1 高盐稀态发酵减盐酱油(含固稀发酵减盐酱油)

以大豆和/或脱脂大豆(食用大豆粕)、小麦和/或小麦粉和/或麦麸(食用小麦麸)为主要原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪,再经微生物发酵,通过减盐技术,与参考酱油相比食盐含量减少