

团 体 标 准

T/CCIAS ×××—××××

减盐酱油

Salt reducing soy sauce

××××—××—××发布

××××—××—××实施

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 的规定编写。

本标准由中国调味品协会提出并归口。

本标准起草单位：· · · · ·

本标准主要起草人：· · · · ·

本标准为首次发布。

减盐酱油

1 范围

本标准规定了减盐酱油的术语和定义、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、贮存。

本标准适用于减盐酱油的生产、检验和流通。

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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 reducing soy sauce

以大豆和/或脱脂大豆（食用大豆粕）、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经微生物发酵后，

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

产品符合 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》要求，产品中食盐含量参考值为 19.0g/100mL。

4 产品分类

按发酵工艺分类。

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，再经微生物发酵后，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。

4.2

低盐固态发酵减盐酱油

以大豆和/或脱脂大豆（食用大豆粕）、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成固态酱醅，再经微生物发酵后，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。

5 技术要求

5.1 原料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求							
	高盐稀态发酵减盐酱油（含固稀发酵减盐酱油）				低盐固态发酵减盐酱油			
	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级
色泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜		红褐色或浅红褐色		鲜艳的深红	红褐色或棕	红褐色	棕褐色

	艳，有光泽			褐色，有光泽	褐色，有光泽	或棕褐色	
香气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气	有酱香及酯香气	酱香浓郁，无不良气味	酱香较浓，无不良气味	有酱香，无不良气味	微有酱香，无不良气味
滋味	味鲜美、醇厚、鲜甜适口、咸味淡		味鲜、鲜甜适口、咸味淡	味鲜美，醇厚，咸味淡	味鲜美，咸味淡	味较鲜，咸味淡	
体态	不混浊，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜						

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标							
	高盐稀态发酵减盐酱油（含固稀发酵减盐酱油）				低盐固态发酵减盐酱油			
	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级
可溶性无盐固形物，g/100 mL \geq	15.00	13.00	10.00	8.00	20.00	18.00	15.00	10.00
全氮（以氮计），g/100 mL \geq	1.50	1.30	1.00	0.70	1.60	1.40	1.20	0.80
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL \geq	0.80	0.70	0.55	0.40	0.80	0.70	0.60	0.40
铵盐（以氮计），g/100 mL	不得超过氨基酸态氮含量的30%							
食盐（以氯化钠计），g/100 mL \leq	13.5							

5.4 食品安全指标

应符合 GB 2717 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官特性

按 GB 2717 规定的方法检验。

7.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法检验。

7.3 可溶性无盐固形物、全氮、食盐

按 GB/T 18186 规定的方法检验。

7.4 铵盐

按 GB 5009.234 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括:感官特性、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、全氮、铵盐、食盐。

8.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

8.3 组批

以同一天生产的同一品种的产品为一批。

8.4 抽样

按照实际需要,从成品库同批产品的不同部位随机抽取 6 份,分别做感官特性、理化指标、食品安全指

标检验，留样。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

9 标签、包装、运输、贮存

9.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品还应标明产品分类、氨基酸态氮含量、质量等级、食盐含量。

符合本标准的减盐酱油，在进行营养成分比较声称时，推荐采用如下标示形式或类似形式：

与 T/CCIAS xxx-xxxx 《中国调味品协会团体标准 减盐酱油》中规定的参考酱油相比，减盐 XX%。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

9.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、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。

9.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。