

ICS 67.220.10

X 66

T
准

团 体 标

T/GFPU XXXX-XXXX

儿童酱油

Children's soy sauce

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省食品行业协会 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。

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。

本文件由广东省食品行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

儿童酱油

1 范围

本标准规定了儿童酱油的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于儿童酱油的生产、检验及销售。

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/T 18186 酿造酱油

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 1352 大豆

GB 1351 小麦

GB/T 24307 山核桃产品质量等级

LS/T 3315 核桃饼粕

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

T/GFPU XXXX-XXXX

GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

《中国居民膳食指南2022》

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 儿童酱油

适合三岁以上儿童食用的以非转基因大豆和/或非转基因脱脂大豆和/或有机大豆和/或有机脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸和/或有机小麦和/或有机小麦粉和/或有机麸皮为主要原料，使用或不使用有机山核桃粕和/或有机脱脂山核桃粕，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

4 技术要求

4.1 主要原辅料

4.1.1 非转基因大豆、非转基因脱脂大豆、有机大豆、有机脱脂大豆、小麦、小麦粉、麦麸、有机小麦、有机小麦粉、有机麸皮：应符合GB2715的规定。

4.1.2 酿造用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

4.1.4 食品添加剂：应选用GB 2760中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

4.1.5 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定

4.1.6 其他加工用原、辅料均应符合相关食品安全标准要求。

4.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	特级	一级
外观	红褐色或淡红褐色，色泽鲜艳，有光泽	红褐色或淡红褐色，色泽鲜艳，有光泽
香气	浓郁的酱香或酯香气味	较浓的酱香或酯香气味
口味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口	味鲜、咸甜适口
体态	澄清	澄清

4.3 理化指标

4.3.1 氨基酸态氮、全氮、可溶性无盐固形物、食盐应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		特级	一级
氨基酸态氮（以氮计）（g/100mL）	≥	0.8	0.7
全氮（以氮计）/（g/100mL）	≥	1.5	1.3
可溶性无盐固形物/（g/100mL）	≥	15.0	13.0
食盐（以氯化钠计（g/100mL））	≤	12.0	12.0

4.3.2 铵盐

铵盐的含量不得超过氨基酸态氮含量的30%。

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5×10^3	5×10^4	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10^2	GB4789.3平板计数法
样品的采样及处理按GB4789.1 执行					

5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按GB/T 5009.39中3规定的方法测定。

7.2 理化检验

7.2.1 氨基酸态氮

按GB/T 18186中6.4规定的方法测定。

7.2.2 全氮

按GB/T 18186中6.3规定的方法测定。

7.2.3 可溶性无盐固形物

按GB/T 18186中6.2规定的方法测定。

7.2.4 食盐

按GB/T 5009.39规定的方法测定。

7.3 卫生指标和铵盐

分别按GB/T 4789.22和GB/T 5009.234检验。

7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一天生产，同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶，分别做感官特性、理化、卫生检验、留样。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、氨基酸态氮、全氮、食盐、可溶性无盐固形物、铵盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经企业质量检验部门检验合格后方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的 4.1-4.5 全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

T/GFPU XXXX-XXXX

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，预包装产品标签应符合GB 7718及相应要求的规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程应避免暴晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不得日晒、雨淋或靠近热源；接触地面的包装箱底部应垫有间隔材料。
