

湖南省长康实业有限责任公司企业标准

Q/YXCK 0002S-2024

食品安全企业标准 加铁酿造酱油



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4332975-2024

备案日期: 2024年6月14日

湖南省卫
食品安全企

2024-04-22 发布

2024-06-22 实施

湖南省长康实业有限责任公司 发布

前言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司提出。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司起草。

本标准由湖南省长康实业有限责任公司负责解释。

本标准主要起草人：谭光辉。

本标准于2012年02月22日首次发布，2024年04月22日修订。



加铁酿造酱油

1 范围

本标准规定了加铁酿造酱油的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水、食用盐、脱脂大豆、小麦为原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪，再经发酵制成酱油（高盐稀态发酵酱油），添加食品添加剂及营养强化剂，再经调配、灌装生产而成的加铁酿造酱油。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 18186-2000	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
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。



3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	红褐色或棕褐色	取混合均匀的适量试样置于直径 60mm-80mm 的白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，闻其气味、并用吸管吸取适量试样进行滋味品尝。
组织形态	澄清液体，不混浊，无霉花浮膜	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铁/(mg/kg)	180~260	GB 5009.90
可溶性无盐固形物/(g/100mL)	≥ 10.0	GB 18186-2000 中 6.2
全氮(以氮计)/(g/100mL)	≥ 0.8	GB 18186-2000 中 6.3
氨基酸态氮/(g/100mL)	≥ 0.4	GB 5009.235
总酸(以乳酸计)/(g/100 mL)	≤ 2.5	GB 12456

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法
* 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

3.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料，同一生产线，同一品种，同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取 30 瓶进行检验。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、铁、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

按本标准技术要求规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对留样复检。复检后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。



6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述包装、运输和贮存条件下，保质期不应低于 12 个月。

