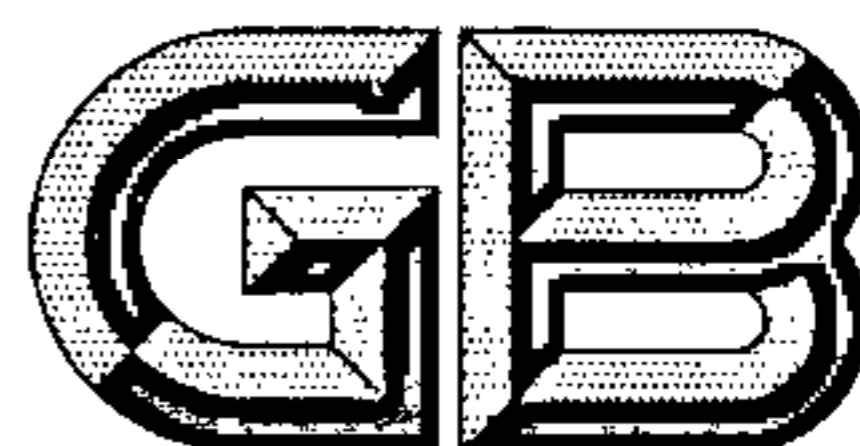


ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 2717—2003  
代替 GB 2717—1996

## 酱油卫生标准

Hygienic standard for soy sauce

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 2717—1996《酱油卫生标准》。

本标准与 GB 2717—1996 相比主要修改如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；
- 对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；
- 参照 GB 18186—2000《酿造酱油》和 SB 10336—2000《配制酱油》，增加了酿造酱油和配制酱油的定义。

本标准自实施之日起，GB 2717—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：北京市疾病预防控制中心、原国内贸易局、北京食品酿造研究所。

本标准主要起草人：丁秀英、胡克强、钟冠山、朱荃、白晓光、梁进、张正。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GBn 3—1977、GB 2717—1981、GB 2717—1996。

# 酱油卫生标准

## 1 范围

本标准规定了酱油的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输的要求和检验方法。

本标准适用于酿造酱油和配制酱油。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 8953 酱油厂卫生规范

SB 10338 酸水解植物蛋白调味液

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 酱油

以富含蛋白质的豆类和富含淀粉的谷类及其副产品为主要原料,在微生物酶的催化作用下分解热成并经浸滤提取的调味汁液。酱油按生产工艺分为酿造酱油和配制酱油,按食用方法分为烹调酱油和餐桌酱油。

### 3.2

#### 酿造酱油

以大豆和(或)脱脂大豆、小麦和(或)麸皮为原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

### 3.3

#### 配制酱油

以酿造酱油为主体,与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。

### 3.4

#### 烹调酱油

不直接食用的,适用于烹调加工的酱油。

### 3.5

#### 餐桌酱油

既可直接食用,又可用于烹调加工的酱油。

#### 4 指标要求

##### 4.1 原料要求

应符合相应的标准和或有关规定,其中酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的要求。

##### 4.2 感官要求

具有正常酿造酱油的色泽、气味和滋味,无不良气味,不得有酸、苦、涩等异味和霉味,不混浊,无沉淀,无异物,无霉花浮膜。

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/(g/100 mL) $\geq$	0.4
总酸 <sup>a</sup> (以乳酸计)/(g/100 mL) $\leq$	2.5
总砷(以 As 计)/(mg/L) $\leq$	0.5
铅(Pb)/(mg/L) $\leq$	1
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /( $\mu$ g/L) $\leq$	5
<sup>a</sup> 仅用于烹调酱油。	

##### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 <sup>a</sup> /(cfu/mL) $\leq$	30 000
大肠菌群/(MPN/100 mL) $\leq$	30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
<sup>a</sup> 仅适用于餐桌酱油。	

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8953 的规定。

#### 7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

#### 8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。同时在产品的包装标识上必须醒目标出“酿造酱油”或“配制酱油”以及“直接佐餐食用”或“用于烹调”,散装产品亦应在大包装上标明上述内容。

## 9 贮存及运输

### 9.1 贮存

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

### 9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 10 检验方法

### 10.1 理化指标

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

### 10.2 微生物指标

按 GB/T 4789.22 规定的方法检验。

---