

ICS 67.220.10
X 66
备案号:21285—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10005—2007
代替 SB/T 10005—1992

蚝 油

Oyster sauce

2007-07-24 发布

2007-12-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准代替 SB/T 10005—1992《蚝油》。

本标准与 SB/T 10005—1992 相比主要变化如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行了修改；

——增加了蚝油的定义；

——增加了对蚝油原辅料的要求；

——增加了对挥发性盐基氮含量的指标要求；

——对菌落总数指标要求进行了修改；

——卫生指标增加 GB 10133 规定的相关要求；

——增加了挥发性盐基氮含量测定的试验方法。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、佛山市海天调味食品有限公司。

本标准主要起草人：黄文彪、潘来灿、邓嫣容、钟佛生、陈晓静。

蚝 油

1 范围

本标准规定了蚝油的定义、技术要求、试验方法、检验规则、包装标识、运输、贮存。
本标准适用于 3.1 所定义的产品的生产、销售和检验。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食糖卫生标准
- SB/T 10228 淀粉通用技术条件
- 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[2005]第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蚝油 oyster sauce

利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解，再加入食糖、食用盐、淀粉/改性淀粉等辅料和食品添加剂制成的调味品。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

- 4.1.1 牡蛎:应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 食糖:应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.4 淀粉:应符合 SB/T 10228 的规定。
- 4.1.5 水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食品添加剂和其他辅料:应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	红棕色至棕褐色,鲜亮有光泽
气味	有熟蚝香
滋味	味鲜美,咸淡适口或鲜甜,无异味
体态	粘稠适度,均匀,不分层,不结块,无异物

4.3 理化指标要求

4.3.1 氨基酸态氮、总酸、食盐、总固形物指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/(g/100 g) \geq	0.3
总酸(以乳酸计)/(g/100 g) \leq	1.4
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g) \leq	14.0
总固形物/(g/100 g) \geq	20.0

4.3.2 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮的含量不得超过氨基酸态氮含量的 17%。

4.4 卫生要求

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
无机砷/(mg/kg) \leq	0.5
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	0.5
甲基汞/(mg/kg) \leq	0.5
多氯联苯/(mg/kg) \leq	2.0
PCB138/(mg/kg) \leq	0.5
PCB153/(mg/kg) \leq	0.5
菌落总数/(CFU/g) \leq	2 000
大肠菌群/(MPN/100 g) \leq	30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌)	不得检出
食品添加剂	按照 GB 2760(半固体复合调味料/蚝油)规定执行

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 取瓶装蚝油样品,观察有无固液分层现象,然后充分摇动,开盖闻其气味。

5.1.2 将样品倒入白瓷碟中,观察其颜色、体态。

5.1.3 取样品于舌面品尝滋味。

5.2 氨基酸态氮

5.2.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.2。

5.2.2 分析步骤

称取约 5 g(精确到±0.01 g)试样置于 100 mL 烧杯中,加 50 mL 水,充分搅拌溶解(必要时加热),移入 100 mL 容量瓶中,用少量水依次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,并加水至刻度,混匀。以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.4 自“混匀后吸取 20.0 mL……”起依法操作。

5.2.3 结果计算

试样中氨基酸态氮的含量(以氮计)按式(1)进行计算。

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{m \times V_3 / 100} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X ——试样中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克(g/100 g);

V_1 ——测定用试样稀释液加入甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_2 ——试剂空白试验加入甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_3 ——试样稀释液取用量,单位为毫升(mL);

m ——试样取用量,单位为克(g);

c ——氢氧化钠标准滴定溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.014——与 1.00 mL 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH}) = 1.000 \text{ mol/L}$] 相当的氮的质量,单位为克(g)。

计算结果保留两位有效数字。

5.2.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.6。

5.3 总酸

5.3.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.4.1~4.4.3。

5.3.2 分析步骤

按 5.2.2 的操作。

同时做试剂空白试验。取 80 mL 水,先用氢氧化钠溶液(0.05 mol/L)调节至 pH 为 8.2,再加入 10.0 mL 甲醛溶液,用氢氧化钠标准滴定溶液(0.05 mol/L)滴定至 pH9.2。

5.3.3 结果计算

试样中总酸的含量(以乳酸计)按式(2)进行计算。

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.090}{m \times V_3 / 100} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:

X ——试样中总酸的含量(以乳酸计),单位为克每百克(g/100 g);

V_1 ——测定用试样稀释液消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_2 ——试剂空白消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_3 ——试样稀释液取用量,单位为毫升(mL);

m ——试样取用量,单位为克(g);

c ——氢氧化钠标准滴定溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.090——与 1.00 mL 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH})=1.000 \text{ mol/L}$] 相当的乳酸的质量,单位为克(g)。

计算结果保留三位有效数字。

5.3.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.4.6。

5.4 食用盐

5.4.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.1~4.3.3。

5.4.2 分析步骤

称取约 5 g(精确到 ±0.01 g) 试样置于 100 mL 烧杯中,加 50 mL 水,充分搅拌溶解(必要时加热),移入 100 mL 容量瓶中,用少量水分次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,并加水至刻度,混匀。吸取 2.0 mL 稀释液于 150 mL~200 mL 锥形瓶中,加 100 mL 水及 1 mL 铬酸钾溶液(50 g/L),混匀。以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.4 自“用硝酸银标准溶液(0.100 mol/L)……”起依法操作。

5.4.3 结果计算

试样中食盐的含量(以氯化钠计)按式(3)进行计算。

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.0585}{m \times 2/100} \times 100 \dots\dots\dots(3)$$

式中:

X ——试样中食盐的含量(以氯化钠计),单位为克每百克(g/100 g);

V_1 ——测定用试样稀释液消耗硝酸银标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_2 ——试剂空白消耗硝酸银标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

m ——试样取用量,单位为克(g);

c ——硝酸银标准滴定溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.0585——与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [$c(\text{AgNO}_3)=1.000 \text{ mol/L}$] 相当的氯化钠的质量,单位为克(g)。

计算结果保留三位有效数字。

5.4.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.6。

5.5 总固形物

5.5.1 原理

用直接干燥法在 100℃~105℃ 温度下干燥样品,样品失去水分后剩下的物质含量。

5.5.2 仪器

a) 分析天平:感量 0.1 mg;

b) 电热恒温干燥箱;

c) 干燥器;

d) 称量瓶。

5.5.3 操作方法

取洁净扁型称量瓶置于 100℃~105℃ 电热恒温干燥箱中,瓶盖斜支于瓶边,干燥 1 h 左右,加盖取出置于干燥器中冷却 0.5 h 后称量,并重复干燥至恒量(两次称量之差不超过 2 mg),即为称量瓶的质

量 m_1 。

取 1 g~2 g 样品放入此称量瓶内,加盖精确称量后,记录称量瓶与样品的总质量 m_2 。

将盛有样品的称量瓶放入 100℃~105℃ 电热恒温干燥箱中,瓶盖斜支于瓶边,干燥 4 h 左右,盖好取出,置于干燥器中冷却 0.5 h 后称量,然后再放入 100℃~105℃ 干燥箱干燥 1 h 左右,盖好取出,置于干燥器中冷却 0.5 h 后再称量,重复干燥直至恒量(两次称重之差不超过 2 mg),记下干燥后称量瓶与样品的总质量 m_3 。

5.5.4 结果计算

试样中总固形物含量按式(4)进行计算。

$$X = \frac{m_3 - m_1}{m_2 - m_1} \dots\dots\dots (4)$$

式中:

X ——总固形物,单位为克每百克(g/100 g);

m_1 ——称量瓶的质量,单位为克(g);

m_2 ——称量瓶和样品干燥前的质量,单位为克(g);

m_3 ——称量瓶和样品干燥后的质量,单位为克(g)。

计算结果保留三位有效数字。

5.5.5 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 5%。

5.6 挥发性盐基氮

称取约 10 g(精确到±0.01 g)试样置于 100 mL 烧杯中,加 50 mL 水,充分搅拌溶解(必要时加热),移入 100 mL 容量瓶中,用少量水分次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,并加水至刻度,混匀。

以下按 GB/T 5009.44—2003 中 4.1 执行。

5.7 卫生指标

5.7.1 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.7.2 铅:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.7.3 甲基汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.7.4 多氯联苯:按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

5.7.5 微生物:按 GB/T 4789.22 规定的方法测定。

5.8 净含量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量检验规则》执行。

6 检验规则

6.1 产品由企业质检部门按本标准规定检验,合格产品方可出厂。

6.2 检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目为:感官要求和净含量,理化指标中的食用盐、总酸、氨基酸态氮、总固形物、挥发性盐基氮,卫生指标中的菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验

由下列情况之一的应进行型式检验。型式检验项目包括本标准中规定的全部项目:

- a) 停产超过 6 个月,恢复生产时;
- b) 正式生产后,原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;

- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- f) 对质量有争议,需要仲裁时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(袋),分别做感官、理化、卫生检验和留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准,判为不合格品。

7 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

8 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒、雨淋,运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

9 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
蚝 油

SB/T 10005—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

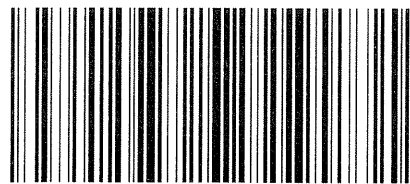
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字

2007年9月第一版 2007年9月第一次印刷

*

书号: 155066·2-18120



SB/T 10005-2007

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533