

ICS 67.220

CCS X 66

# 团体标准

T/JYNX 005—2023

## “揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求

‘JIE NONG SHANG PIN’ regional public brand

-- Quality safety requirement of condiments

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

揭阳市农业产业协会协会 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。

本文件由揭阳市农业产业协会提出并归口。

本文件起草单位：揭阳市农业产业协会、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室、广东佳隆食品股份有限公司、能量生态竹盐(广东)有限公司、普宁市翼翼食品有限公司、揭阳市锦盛食品有限公司、广东好菇婆食品有限公司、广东揭阳市港峰酱料食品有限公司、广东林瑞兴食品有限公司、普宁合昌坊食品厂、惠来县黄明记食品厂。

本文件主要起草人：陈彬、张益强、钟瑞敏、王锦红、苏衍婷、张霞、单斌、林平涛、王豪、黄桂盛、夏镇鸿、彭永辉、林子长、邱秀州、黄志佳、黄文辉。

本文件为首次发布。

# “揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求

## 1 范围

本文件规定了预制菜的术语和定义、原辅料要求、应用原则、技术要求、检验方法、管理要求和质量承诺。本文件适用于“揭农尚品”农产品品牌调味品的申报、评价和监督。

## 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。

CCAA 0010	食品安全管理体系 调味品、发酵制品生产企业要求
GB 2760-	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.41	食醋卫生标准的分析方法
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.191	食品中 3-氯-1,2-丙二醇含量的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7098-2015	食品安全国家标准 罐头食品
GB/T 12729.4	香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）
GB/T 12729.6	香辛料和调味品 水分含量的测定（蒸馏法）
GB/T 12729.7	香辛料和调味品 总灰分的测定
GB/T 12729.9	香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 21999	蚝油

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 揭农尚品 JIE NONG SHANG PIN

依托良好的生态环境和特色农产品资源条件，致力于打造优质、特色、安全、健康的生鲜或初加工和加工农产品的揭阳农产品品牌。

### 3.2 农产品品牌 regional public brand

在特定区域内的特色或优势产业，经过长期发展、沉淀和成长而形成或具有较高市场份额、良好声誉和影响力的产品或服务。

### 3.3 调味品 condiment

在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的，用于调和滋味和气味并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。[来源：GB/T20903-2007，3.1]

## 4 产品分类

按照调味品终端产品，本文件调味品包括酱油、食醋、酿造酱、干态豆豉、鱼露、蚝油、香辛料调味品等。

## 5 原辅料要求

### 5.1 一般要求

应执行GB 14881-2013中7.1规定。

### 5.2 食品原料

主要食品原料包括但不限于生产用水、谷物、豆类、薯类、蔬菜、水果、食用菌、畜肉、肉禽、鲜禽蛋、水产品、食用油、食用盐、食糖、味精等应执行GB 14881-2013中7.2规定。

### 5.3 食品添加剂

应执行GB 14881-2013中7.3规定。

## 6 应用原则

### 6.1 应纳入食品生产许可发证范围的调味品产品

按照相应调味品产品的食品安全国家标准或特定产品地方标准或企业标准执行。其中要求商业无菌的调味品产品要按照GB 7098-2015标准执行。

### 6.2 除6.1以外的调味品产品

应符合第7章的相关要求。无论是否规定致病菌限量，食品生产者、加工者、经营者等均应采取控制措施尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

## 7 技术要求

## 7.1 感官要求

调味品的感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取样品置于清洁白瓷盘中，在自然光下观察其外观、色泽，并用刀切开观察组织形态和有无异物，再按照包装上明示的食用方法进行加热或烹制，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无明显残缺或破损。	
滋味气味	具有该产品应有的滋味气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

## 7.2 理化要求

调味品的理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项目	要求		检验方法
氨基酸态氮/(g/100mL)	酱油	≥ 0.80（特级） ≥ 0.70（一级） ≥ 0.55（二级）	GB 5009.235
	酿造酱	≥ 0.3	
	鱼露	≥ 0.4	
	干态豆豉	≥ 0.8	
	蚝油	≥ 0.3	
全氮/(g/100mL)	鱼露	≥ 0.5	
挥发性盐基氮/(mg/100)	蚝油	≤ 50	GB 5009.228
总酸/(g/100mL)	食醋(以乙酸计)	≥ 3.5	GB 5009.41
	甜醋(以乙酸计)	≥ 2.5	
	蚝油(以乳酸计)	≤ 1.2	
食盐（以氯化钠计）/%	蚝油	≤ 14.0	GB 5009.44
总固形物/%	蚝油	≥ 21.0	GB/T 21999
水分/%	干态豆豉	≤ 35.0	GB/T 12729.6
	香辛料调味品	≤ 14.0	
筛上残留量/%	香辛料调味品	≤ 2.5	GB/T 12729.4
总灰分/%	香辛料调味品	≤ 10.0	GB/T 12729.7
酸不溶性灰分/%	香辛料调味品	≤ 5.0	GB/T 12729.9

## 7.3 安全要求

### 7.3.1 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 和 GB 31607 的规定。酱油、食醋、酿造酱的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 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行; <sup>b</sup> 酿造酱无菌落总数要求。					

### 7.3.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。其中蚝油还需执行表 4 的规定。[来源: GB/T 21999, 4.4]

表 4 卫生指标

项目	指标	检验方法
铅 (Pb)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12
甲基汞/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1、2-丙二醇/(mg/kg)≤	0.02	GB 5009.191

### 7.3.3 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 7.3.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 7.3.5 食品添加剂使用量

调味品产品的食品添加剂使用应符合 GB 2760 及有关公告的规定。

## 7.4 固形物含量

液态或半固态调味品产品应符合产品标签上明示的固形物含量要求。

## 7.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

## 8 检验方法

本文件涉及的项目指标, 优先采用满足检测要求的相关检测方法标准, 若暂无对应检测方法, 则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

## 9 管理要求

9.1 对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的调味品，所涉及相应企业需提供的相关资质条件应符合《“揭农尚品”评价标准总纲》的要求。

9.2 对已纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的调味品，涉及生产管理、标识、包装、运输、贮藏和产品召回制度等分别执行 GB 14881、CCAA0010 和 GB/T 15691 相应的规定。

## 10 质量承诺

10.1 在本文件要求的运输和贮存条件下，若产品保质期内出现产品质量安全问题，应立即开展产品追溯，实施下架、召回等应急措施，承担并落实相应的法律主体责任。

10.2 应建立客服电话、网络投诉平台等，由专人专线负责售后服务，及时解答客户的咨询和疑问。24 小时内对客户的疑议作出响应。

### 参考文献

- [1] GB/T20903-2007 调味品分类
- [2] GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
- [3] GB 18186-2000 酿造酱油
- [4] GB 2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱
- [5] GB/T 42463-2023 鱼露质量通则
- [6] GB/T 42464-2023 豆豉质量通则
- [7] GB/T 21999-2008 蚝油
- [8] GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
- [9] GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- [10] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第75号）