

# 《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》

## 标准编制说明的内容要点

### 一、编制背景

为贯彻落实中央一号文件部署，深入推进城乡生产与消费有效对接，服务构建新发展格局，全面推进乡村振兴，揭阳市农业产业协会在市政府的正确领导下，深入开展了揭阳地区特色农产品“揭农尚品”农产品品牌建设工作，积极推进揭阳地区农产品生产、加工和销售全产业链运营水平，以高标准引领特色产业高质量发展，满足市场需求。为进一步夯实揭阳地区农产品农产品品牌标准体系基础，在揭阳市农业农村局、市场监督管理局、民政局和相关科研院所的指导帮助下，揭阳市农业产业协会遵循“统一管理、分工负责”的基本原则，“紧密团结产业、设置科学合理、实施科学高效”的工作原则，充分发挥统筹组织和桥梁纽带的作用，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《关于促进团体标准规范优质发展的意见》和其他有关规定，积极组织开展“揭农尚品”区域品牌标准体系构建和标准研制工作。

### 二、任务来源

根据《“揭农尚品”农产品品牌管理办法》建设要求，完善“揭农尚品”农产品品牌团体标准体系，开展《“揭农尚品”农产品品牌 粮油质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 茶叶质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 蜂蜜质量安全基础要求》等团体标准的制定工作。

### 三、制定思路和编制主要依据

本标准以国家、部委和全国性行业协会发布实施的调味品相关标准为基础，结合揭阳地区以谷物、豆类、水果、食用盐、食糖、味精等为主要原料生产的酱油、食醋（如橄榄醋、余甘醋等）等调味品的生产技术、监督管理和经营情况，保证其符合国内相关规定作为出发点而编制。此外，本标准还同时考虑揭阳地区

生产的酿造酱、干态豆豉、鱼露、蚝油、香辛料调味品等特色调味品可申请纳入“揭农尚品”农产品品牌，扩大了本标准的品种涵盖范围。标准编制的主要依据有：

《中华人民共和国标准化法》修订版；

《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）；

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》。

## 四、标准制订的过程

2023年4-5月，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等多家单位参与并联合组建了“揭农尚品”农产品品牌系列团体标准编制工作，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以揭阳地区调味品品类、生产技术、配送和销售管理的实际情况，编制出《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》（草案稿）。

2023年5-6月，经技术人员及专家进行讨论和论证，对该标准格式、技术要求等内容进行了严格、科学的讨论，形成《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》（征求意见稿）。

## 五、标准主要内容

### （一）关于标准的适用范围

本标准适用于“揭农尚品”农产品品牌 调味品的申报、评价和监督（或质量管理）。

### （二）有关条款的说明

本标准共分为10章，其主要内容包括“揭农尚品”农产品品牌 调味品的定义、产品分类、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。

#### 1、产品定义与分类

国内调味品因生产工艺、地域特色和产品特性的差异存在许多种类，较难统一进行精准定义。本标准结合“揭农尚品”公用品牌所涵盖的主要以揭阳地区生产的调味品特点，参考《GB/T20903-2007 调味品分类》和《GBT15691-2008 香辛料调味品通用技术条件》等国家标准的定义方法，将本标准的调味品定义为：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。

并依据“揭农尚品”目前主要涵盖的主要生产的特色调味品品种，对“揭农尚品”农产品品牌所涵盖的调味品产品分为酱油、食醋、酿造酱、干态豆豉、鱼露、蚝油、香辛料调味品等种类。

## 2、原辅料要求

“揭农尚品”农产品品牌所涵盖的调味品所涉及的原辅料属于食品安全国家标准《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》规定要求范围，因此，分别对一般要求应符合 GB 14881-2013 中 7.1、食品原料要求应符合 GB 14881-2013 中 7.2 和食品添加剂应符合 GB 14881-2013 中 7.3 进行了规定。

## 3、应用原则

本标准所涉及的调味品总体是针对需纳入食品生产许可发证范围，这些产品一般要求执行国家标准、部委或全国性行业协会团体标准，或特定产品地方标准或企业标准的安全质量要求，因此，分别其进行了规定：应纳入食品生产许可发证范围的调味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。

同时，为了扩大本标准对“揭农尚品”农产品品牌的适用范围，对上述之外的不要求纳入食品生产许可发证范围的调味品同样要求执行第 7 章技术要求，以保证“揭农尚品”农产品品牌的所有调味品安全质量执行不低于相关通用国家标准或行业团体标准的技术要求，同时也方便纳入“揭农尚品”农产品品牌范围。

## 4、技术要求

参考相关国家标准，对适用于“揭农尚品”农产品品牌的调味品产品，重点对理化指标、微生物指标、污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量和食品添加剂使用量进行了最低量或限量规定。

### 4.1 理化指标要求

技术要求重点参考了《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》、《GB 18186-2000 酿造酱油》、《GB2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱》、《GB/T 42463-2023 鱼露质量通则》、《GB/T 42464-2023 豆豉质量通则》、《GB/T 21999-2008 蚝油》、《GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋》和《GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件》等国家标准的推荐或强制性理化指标要求，分别对揭阳沿

海地区生产的酿造酱油、食醋、酿造酱、干态豆豉、鱼露、蚝油、香辛料调味品等调味品，在保质期内对其品质影响较大的氨基酸态氮、全氮、挥发性盐基氮、总酸、食盐、总固形物、水分、总灰分、酸不溶性灰分等重要理化指标进行了基本要求规定。

理化指标见表 2。

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

4.2 微生物安全要求

对要求达到商业无菌的调味品要求执行《GB 7098-2015 罐头食品》商业无菌强制要求。其它调味品的微生物卫生指标执行致病菌最低限量要求，指标来源于《GB 29921 预包装食品中致病菌限量》和《GB 31607 散装即食食品中致病菌限量》的基本规定。此外，酱油、酿造酱、食醋的微生物限量还应符合表 3 的规定，这些指标参考了《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》、《GB2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱》和《GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋》标准中

的推荐限制规定。

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。					

4.3 污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量和食品添加剂使用量

分别参照《GB 2762 食品中污染物限量》、《GB 2761 食品中真菌毒素限量》、《GB 2763 食品中农药最大残留限量》和《GB 2760 食品添加剂使用标准》基本限量进行了规定。此外蚝油参考《GB/T 21999-2008 蚝油》标准还需执行表 4 的规定。

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

4.4 固形物含量、净含量和检验方法

本标准对调味品的固形物含量、净含量和检验方法分别进行了规定。

5、管理要求

分别对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的调味品和已纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的调味品，涉及资质要求以及生产管理、标识、包装、运输、贮藏和产品召回制度进行了相应的规定。

6、质量承诺

对已申报并纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的调味品生产企业售后服务承诺和法律主体责任进行了规定。

六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定，以及符合下列国家强制性标准的要求。

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

## 七、关于标准的属性

本标准属于规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组

2023 年 5 月 17 日