中国食品工业协会

中国食品工业协会 T/CNFIA 124-2025《古法手工酱油》团体标准修改单

中国食品工业协会对 T/CNFIA 124-2025《古法手工酱油》团体标准 4.2 部分进行修改，修改原因及内容如下：

一、 修改原因：

因古法手工酱油工艺流程图有误，故对其进行修改。

二、 修改内容

修改前：

小麦→焙炒→破碎

↓ ←和（或）小麦粉

非转基因大豆→选豆→浸泡→蒸煮→冷却→混合→接种制曲→加入盐水和（或）母油→入缸或池或罐发酵→压榨或抽油→沉淀后熟→过滤→灭菌→酱油

修改后：

小麦→焙炒→破碎

↓ ←和（或）小麦粉

非转基因大豆→选豆→浸泡→蒸煮→冷却→混合→接种制曲→加入盐水和（或）母油→入缸或池或罐发酵→压榨或抽油→沉淀后熟→过滤→灭菌→酱油

现予以公示，如有不同意见，请于2025年3月18日前返回至中国食品工业协会标准化工作委员会。

中国食品工业协会标准化工作委员会

2025年3月3日