ICS XX
X XX
备案号：

团　　体　　标　　准

T/CNFIA XXXX—XXXX

酿造海鲜酱

Fermented Hoisin Sauce

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

XXX　　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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：·····

本文件主要起草人：·····

酿造海鲜酱

1 范围

本文件界定了酿造海鲜酱的术语和定义，规定了技术要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于酿造海鲜酱的生产、检验及销售。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酿造海鲜酱 fermented Hoisin sauce

以黄豆、小麦粉等谷物和（或）豆类为主要原料，经微生物发酵，添加白砂糖、大蒜或其制品、植物油等其他配料，加工而成的酿造酱。

注：酿造海鲜酱以传统使用方法命名，主要用于点蘸、烹调海鲜菜肴等场景。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。不应使用转基因黄豆。

4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.4 谷物、豆类：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 大蒜或其制品：应符合相应的国家标准和有关规定。

4.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.8 其他配料：应符合相应的国家标准和有关规定。

4.1.9 食品添加剂：品种及使用量应符合 GB 2760 的规定，质量应符合相应的国家标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	色泽红润，油亮，不发黑
香气	酱香及蒜香浓郁，无异味，无异嗅
滋味	口感醇厚，鲜甜适口，无苦、涩、焦糊及其他异味
体态	稀稠适中，无异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分，g/100 g	≤	60.0
氨基酸态氮（以氮计），g/100 g	≥	0.30
糖[a]，g/100 g	≥	20.0
食盐（以氯化钠计），g/100 g	≤	12.0
[a]指果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和。		

4.4 食品安全指标

应符合GB 2718的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB 2718的规定检验。

6.2 水分

按GB 5009.3的规定检验。

6.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235的规定检验。

6.4 糖

按GB 5009.8的规定检验。

6.5 食盐

按GB 5009.44的规定检验。

6.6 食品安全指标

按GB 2718的规定检验。

6.7 净含量

按JJF 1070的规定检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 份，分别做感官检验、理化指标检验、食品安全指标检验和留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、氨基酸态氮、食盐和净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4 和 4.5 规定全部项目及有关规定要求的项目。

7.3.2.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一，也应进行：

a）新产品投产前；
b）停产半年以上，恢复生产时；
c）更改主要原料，可能影响产品质量时；
d）更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
e）出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
f）食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为符合本文件。

7.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合 4.2、4.3、4.4 和 4.5 的要求时，则从原批次产品中加倍抽样复检。若复检结果符合 4.2、4.3、4.4 和 4.5 的全部要求，则判定该批产品为符合本文件；否则判定该批产品为不符合本文件。

8 标签与标志

8.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识监督管理办法》的规定，并应注明“酿造”或“酿造酱”等字样。

9 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

10 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，不应与有毒、有污染的物品混运。

11 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，不应与有毒、有污染的物品混贮。

参考文献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
[2] 食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局令第100号）