《酿造海鲜酱》团体标准编制说明

一、标准制定背景及意义

（1）产品历史沿革

酿造海鲜酱产品起源于岭南地区，作为知名特色酱料在粤港澳地区广为流传和使用，无人不知。酿造海鲜酱主要是以黄豆、小麦粉等为原料，采用发酵工艺制作，制法独特、酱色红润，酱香浓郁，风味别致。海鲜酱作为中国传统特色酱料，因早期是作为主要用于烹饪海鲜类菜肴的特色酱料，能起到抑腥增香的作用，以产品用法命名为“海鲜酱”而沿用至今，而并非是含有海鲜的酱类。2001 年华南理工大学出版的《广式调味料》一书中对海鲜酱的用法也有清晰描述“海鲜酱既可用作蘸点、蒸、炒、烧烤等各类海鲜的专一酱料，亦可用作腌制烧鸭或伴食北京填鸭及粉、面、饭之用”。

酿造海鲜酱产品作为我国具有悠久历史传统的特色调味品，以其独特的产品风味和品质，继承和发扬了我国传统饮食文化，是我国酱料历史上重要的组成产品之一。

（2）产品特点及用法

酿造海鲜酱是以黄豆、小麦粉等为原料，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，煮制加工而成。产品用法多样，最突出的就是在海鲜类菜肴的烹制上具有独特优势，能够抑腥提鲜，回味绵长，让菜肴分外香浓。

酿造海鲜酱产品保留了传统酿造酱类产品典型的发酵工序，具有酿造酱酱香浓郁的特点，虽然在发酵后有添加辅料再制的工序，但其又不同于完全意义上的复合调味酱，并非单纯的配制复合。其与酿造酱有着相类似的“氨基酸态氮”含量，在微生物的控制上也延续了传统酿造酱的模式，发酵风味和产品质量则均比普通复合调味酱更上乘。

（3）产业现状

经过近几十年行业对酿造海鲜酱传承，产品得以由岭南地区销售到全国各地，逐步为更多人熟知和使用。近年来，伴随着中国美食文化的传播，酿造海鲜酱产品还远销到世界各地如东南亚、欧美等地区，深受广大消费者的喜爱。但产业内一直没有能建立相应的产品标准，产品的定义、工艺和指标等均未进行统一要求和在行业中得到规范，也导致了市场上生产的产品执行标准多样、质量参差不齐，产品得不到更长足的发展和更广泛地推广。

（4）目的及意义

传统酿造海鲜酱作为我国历史饮食文化传承的瑰宝产品，从岭南地区已逐步走向全国，行业内尚无相关国家、行业、团体标准，在各地生产时也带来产品工艺不统一、风味差异大、质量良莠不齐等各类问题，消费者对产品没有稳定和统一的认知，难以辨识正宗传统酿造海鲜酱的味道和质量。

为进一步传承和发扬我国传统酿造海鲜酱产品和饮食文化，规范产品质量要求，引导产品持续、高质量、健康有序的发展，亟需制定《酿造海鲜酱》团体标准。

二、编制过程

（1）2025 年 3-6 月，标准起草小组广泛开展酿造海鲜酱行业调研、产品收集及分析、相关标准及文献等资料的收集整理。

（2）2025 年 7 月，标准起草小组向中国食品工业协会提交《酿造海鲜酱》团体标准立项申请材料，标准正式立项。

（3）2025 年 8 月-2026 年 4 月，标准起草小组完成《酿造海鲜酱》团体标准草案稿的编制工作。

（4）2026 年 5 月，召开《酿造海鲜酱》团体标准启动会，标准起草小组对标准草案稿进行进一步完善，形成标准征求意见稿。

三、标准制订的基本原则和依据

1.制定标准原则

（1）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。

（2）为规范酿造海鲜酱产品的生产和管理提供依据，适应酿造海鲜酱产品发展的需要，体现标准的适用性、科学性、前瞻性。

（3）确保本标准与现行其他相关国家标准接轨，与相关法律、法规、标准等无冲突。

2.样品采集情况说明

为全面评估酿造海鲜酱行业现状，起草组开展行业内样品采集工作。共收集到 3 个地区，11 家企业，共 31 个标称“海鲜酱”的产品。

表 1 各地相关产品收集情况表

地区	企业数量（家）	产品数量（个）
广东	9	29
福建	1	1
香港	1	1
合计	11	31

收集的样品均执行企业标准，其中，属于酿造海鲜酱的有 18 个，属于复合调味料海鲜酱的有 13 个。分析其检测结果发现，产品质量参差，主要体现在氨基酸态氮含量上：酿造海鲜酱氨基酸态氮均≥0.30g/100g，复合调味料海鲜酱氨基酸态氮在 0.10g/100g 左右。

本标准为《酿造海鲜酱》，样品数据取酿造海鲜酱样品，详见附录。

四、主要章、条确定的原则

1．适用范围

按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》要求，规定了标准范围，表述为“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

对标准在制定过程中引用到的规范性引用文件，按 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》要求进行编制。

3．术语和定义

标准起草小组广泛收集整理了相关资料和文献，并对市场流通产品的原料使用情况、工艺情况、产品特点等信息归纳和汇总分析，对酿造海鲜酱定义进行描述：

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

对酿造海鲜酱所用的“黄豆”“小麦粉”“白砂糖”等原辅料应符合的相关国家标准进行了规定。

4.2 感官要求

参照GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》要求，并结合酿造海鲜酱特点，体现酿造海鲜酱有浓郁酱香、蒜香，鲜甜适口等感官特征。

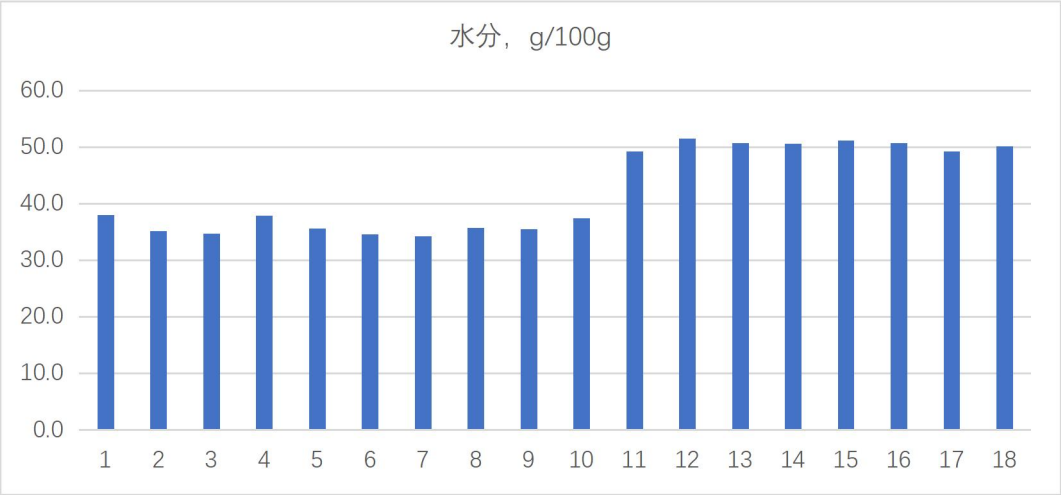
表2 感官要求

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

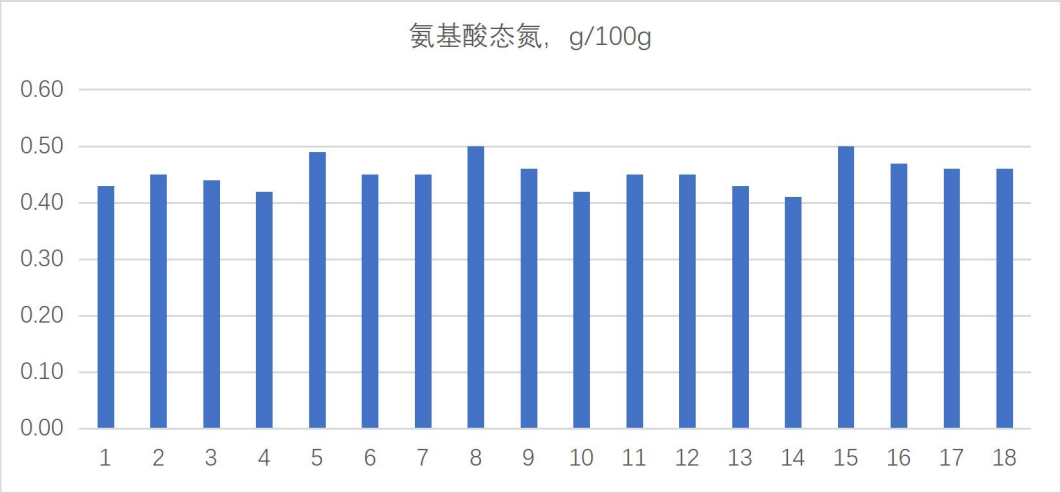
4.3 理化指标要求

经过对采集的酿造海鲜酱样品指标检测数据分析：

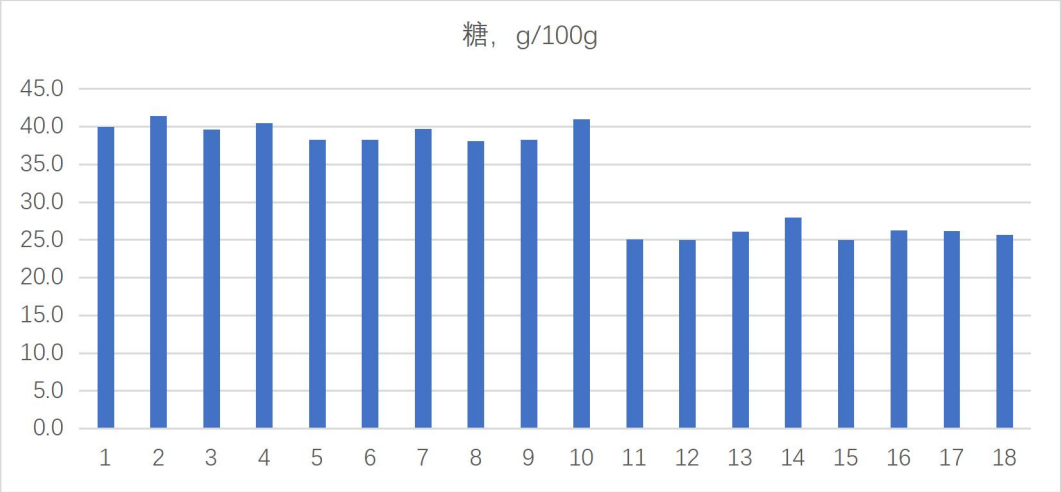
1）酿造海鲜酱样品水分指标平均水平（34.0-52.0）≤55.0g/100g，考虑检测偏差，设置水分指标≤60.0 g/100 g。



2）本标准中定义酿造海鲜酱属于酿造酱，参照 GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，设置氨基酸态氮指标要求为≥0.30 g/100 g。



3）酿造海鲜酱感官上主要突出鲜甜适口，结合酿造海鲜酱糖指标平均水平（25.0g/100g~42.0 g/100g），考虑检测偏差，设置糖指标≥20.0 g/100 g。



4）响应“三减三健”，对产品设置食盐含量指标上限值。结合酿造海鲜酱食盐含量指标平均水平（9.6g/100g~10.6g/100g），考虑检测偏差，设置≤12.0g/100g。

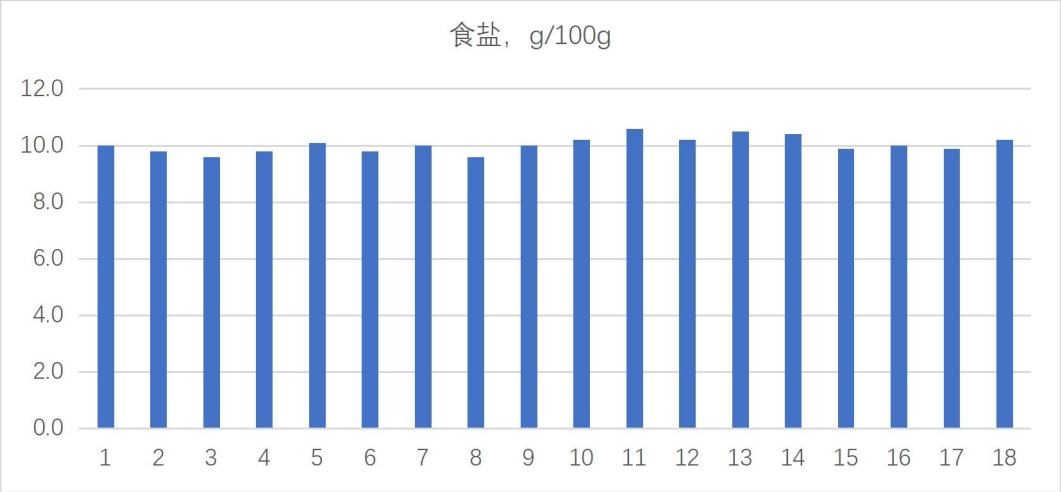


表 3 理化指标

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 食品安全指标要求

本标准规定直接按食品安全国家标准执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品剂量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

感官要求按GB 2718的规定检验；水分按GB 5009.3的规定检验；氨基酸态氮按GB 5009.235的规定检验；糖按GB 5009.8的规定检验；食盐按GB 5009.44的规定检验；食品安全指标按GB 2718的规定检验；净含量按JJF 1070规定的方法检验。

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。

四、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

酿造海鲜酱相关标准为GB 2718-2014《食品安全国家标准　酿造酱》，本标准与GB 2718保持了协调一致性。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准编制过程中无重大分歧意见。

六、涉及专利的有关说明

本标准不涉及专利。

七、标准实施建议

在本标准通过审核、批准发布之后，由相关机构组织力量对本标准进行宣贯，在行业内进行推广。建议本标准自发布 3 个月之后开始实施。

八、其他需要说明的问题

无。

附录：

酿造海鲜酱样品理化指标检测值

序号	水分，g/100g	氨基酸态氮，g/100g	全糖，g/100g	食盐，g/100g
1	38.00	0.43	40.0	10.0
2	35.13	0.45	41.4	9.8
3	34.76	0.44	39.6	9.6
4	37.91	0.42	40.5	9.8
5	35.59	0.49	38.3	10.1
6	34.63	0.45	38.3	9.8
7	34.23	0.45	39.7	10.0
8	35.70	0.50	38.1	9.6
9	35.46	0.46	38.3	10.0
10	37.49	0.42	41.0	10.2
11	49.3	0.45	25.1	10.6
12	51.5	0.45	25.0	10.2
13	50.7	0.43	26.1	10.5
14	50.6	0.41	28.0	10.4
15	51.2	0.50	25.0	9.9
16	50.7	0.47	26.3	10.0
17	49.3	0.46	26.2	9.9
18	50.2	0.46	25.7	10.2
范围	34.0-52.0	0.41-0.51	25.0-42.0	9.6-10.6