

ICS 67.220  
X 66  
备案号:39879—2012

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10336—2012  
代替 SB 10336—2000

## 配 制 酱 油

Blended soy sauce

2012-09-19 发布

2012-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	1
5 试验方法 .....	2
6 检验规则 .....	2
7 标签 .....	3
8 包装 .....	3
9 运输 .....	3
10 贮存 .....	3

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB 10336—2000《配制酱油》。

本标准与 SB 10336—2000 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 将标准属性由强制性行业标准改为推荐性行业标准;
- 修改了定义;
- 修改了铵盐指标;
- 删除了“其他要求”;
- 修改了标签、包装、贮存内容。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本标准起草单位:佛山市海天调味食品股份有限公司、石家庄珍极酿造集团有限公司。

本标准主要起草人:黄文彪、张林。

本标准代替标准的历次版本发布情况为:

- SB 10336—2000。

# 配 制 酱 油

## 1 范围

本标准规定了配制酱油的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于配制酱油的生产、检验和流通。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
 GB/T 18186 酿造酱油  
 SB 10338 酸水解植物蛋白调味液

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**配制酱油** **blended soy sauce**

以酿造酱油为主体,与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品,其中酿造酱油的含量(以全氮计)不得少于50%。

## 4 技术要求

### 4.1 主要原料及辅料

4.1.1 酿造酱油:应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.2 酸水解植物蛋白调味液:应符合 SB 10338 的规定。

4.1.3 食品添加剂:品种和使用限量应符合 GB 2760 的规定,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

4.1.4 营养强化剂:品种和使用限量应符合 GB 14880 的规定,还应符合相应的营养强化剂的产品标准。

### 4.2 感官特性

应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色泽	棕红色或红褐色
香气	有酱香气,无不良气味
滋味	鲜咸适口
体态	澄清

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性无盐固形物/(g/100 mL)	≥ 8.0
全氮(以氮计)/(g/100 mL)	≥ 0.70
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 mL)	≥ 0.40
铵盐(以氮计)/(g/100 mL)	不得超过氨基酸态氮含量的 28%

## 4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准。

## 5 试验方法

感官特性、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐,按 GB/T 18186 检验。

## 6 检验规则

## 6.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

## 6.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(罐、袋),分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验和留样。

## 6.3 检验分类

## 6.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括:感官特性、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐。

### 6.3.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- 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,可能影响产品质量实际时;
- 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时,可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时,则判定该批产品为合格品;复检结果仍有一项或一项以上不合格,则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 及相关法规的规定。产品名称应标为“配制酱油”,还应标明氨基酸态氮的含量。

## 8 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

## 9 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,不得与有毒、有污染的物品混运。

## 10 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。

---