

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0109—2024

供厦食品 蚝油

Food For Xiamen- Oyster sauce

2024 - 05 - 16 发布

2024 - 05 - 16 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件的依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部份：标准化文件的结构和起草规则》格式编写。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件由厦门市食品安全工作联合会、厦门市产品质量监督检验院、厦门洋江食品有限公司、厦门市食品药品审评认证与不良反应监测中心、厦门中集信检测技术有限公司共同起草。

本文件主要起草人：高静、林国发、甘从义、孙金全、江锋、薛晓鹏、刘伟程。

供厦食品 蚝油

1 范围

本文件规定了供厦食品 蚝油的术语和定义、技术要求、检验方法和标签标识。
本文件适用于第3章所定义的蚝油产品。

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 1355 小麦粉
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.22 食品安全国家标准 食品微生物学检验 调味品采样和检样处理
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定
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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 21999-2008 蚝油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 11191 蚝汁
NY/T 1710 绿色食品 水产调味品
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 蚝油 oyster sauce

利用新鲜牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩、用牡蛎肉酶解或者直接使用蚝汁，再加入食糖、食盐、小麦粉、淀粉或者改性淀粉等，不使用防腐剂、甜味剂、着色剂、增味剂或其他增稠剂等食品添加剂而制成的调味品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 牡蛎应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定
- 4.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 改性淀粉应符合 GB 29931 或 GB 29932 的规定
- 4.1.9 其他辅料应符合相关标准和有关规定的要求。

4.2 感官指标及检验方法

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标及检验方法

项 目	要 求	检验方法
色泽	红棕色至褐棕色，鲜亮有光泽	取适量的样品打开包装，立即嗅闻气味并品尝滋味。另取 50g 样品于白色的瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼观察色泽、组织形态和杂质。
组织形态	粘稠适中，细腻均匀，不分层，不结块，无霉斑，无沉淀	
滋味气味	有熟蚝香，味鲜美，咸淡适口，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标及检验方法

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标 要 求	检验方法
蛋白质，g/100g $\geq$	4.0	GB 5009.5
氨基酸态氮，g/100 g $\geq$	0.3	GB/T 21999-2008 5.2
总酸（以乳酸计），g/100 g $\leq$	1.2	GB 12456
食盐（以氯化钠计），g/100 g $\leq$	11.0	GB/T 21999-2008 5.4
总固形物，g/100 g $\geq$	31.0	GB/T 21999-2008 5.5
挥发性盐基氮，mg/100 g $\leq$	50	GB/T 21999-2008 5.6

4.4 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762和表3的规定。

表 3 污染物限量指标及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	Lead	0.5	GB 5009.12	采用 NY/T 1710
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	Cadmium	0.1	GB 5009.15	采用 NY/T 1710
无机砷 ^a （以 As 计），mg/kg $\leq$	Inorganic Arsenic	0.5	GB 5009.11	采用 GB 2762
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg $\leq$	Methylmercury	0.5	GB 5009.17	采用 GB 2762
铬（以 Cr 计），mg/kg $\leq$	Chromium	2.0	GB 5009.123	采用 GB 2762
N-二甲基亚硝胺，μg/kg $\leq$	Dimethylnitrosamine	4.0	GB 5009.26	采用 GB 2762
多氯联苯 ^c ，μg/kg $\leq$	Polychlorodiphenyls	20	GB 5009.190	采用 GB 2762
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg $\leq$	3-monochloropropane-1,2-diol	不得检出	GB 5009.191	采用 NY/T 1710

^a对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

^b对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.5 真菌毒素限量及检验方法

应符合GB 2761和表4的规定。

表 4 真菌毒素限量指标及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / (μ g/kg) ≤	Aflatoxins total, B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	10	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》附表一《食品中真菌毒素之限量》

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.7 微生物指标及检验方法

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标及检验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/ g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	采用 GB 10133
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	采用 GB 10133
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4	采用 GB 29921
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10	采用 GB 29921
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7	采用 GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌, CFU/g	5	0	100	—	GB 4789.30	采用 GB 29921
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行。						
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指数可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。						

4.8 标签和标识

应符合GB 7718、GB 28050、GB/T 21999和《食品标识管理规定》的相关规定，还应标注蚝汁含量和包装开封后的贮存方法。

参 考 文 献

[1] 台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》附表一《食品中真菌毒素之限量》