



中华人民共和国国家标准

GB 2717—2018

食品安全国家标准 酱 油

2018-06-21 发布

2019-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 2717—2003《酱油卫生标准》。

本标准与 GB 2717—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 酱油”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量。

食品安全国家标准

酱油

1 范围

本标准适用于酱油。

2 术语和定义

2.1 酱油

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取混合均匀的适量试样置于直径 60 mm ~ 90 mm 的白色瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态,闻其气味,并用吸管吸取适量试样进行滋味品尝
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	不混浊,无正常视力可见外来异物,无霉花浮膜	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
氨基酸态氮/(g/100 mL)	\geq 0.4	GB 5009.235

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	5×10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。