



# 中华人民共和国国家标准

GB 2718—2014

---

## 食品安全国家标准 酿造酱

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 2718—2003《酱卫生标准》。

本标准与 GB 2718—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 酿造酱”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 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

## 酿造酱

### 1 范围

本标准适用于酿造酱。

本标准不适用于半固态复合调味料。

### 2 术语和定义

#### 2.1 酿造酱

以谷物和(或)豆类为主要原料经微生物发酵而制成的半固态的调味品,如面酱、黄酱、蚕豆酱等。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 谷物、豆类应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 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                                   |
|-------|----------------|---|
| 滋味、气味 | 无异味,无异嗅        | 取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其状态,闻其气味。用温开水漱口,品其滋味 |
| 状态    | 无正常视力可见霉斑、外来异物 |   |

#### 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 g) | ≥ 0.3 | GB/T 5009.40 |

#### 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 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |    |                 | 检验方法            |
|---|-----------------------|---|----|-----------------|-----------------|
|   | n                     | c | m  | M               |                 |
| 大肠菌群/(CFU/g)  | 5                     | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| <sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。 |                       |   |    |                 |                 |

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。