



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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 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。