

ICS 67.220.10
X 66



中华人民共和国国家标准

GB/T 21999—2008

GB/T 21999—2008

蚝 油

Oyster sauce

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
蚝 油
GB/T 21999—2008

*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

*
书号: 155066·1-34521 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 21999-2008

2008-08-28 发布

2009-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

6.1.1.2 出厂检验项目为:感官要求和净含量,理化指标中的食盐、总酸、氨基酸态氮、总固形物、挥发性盐基氮,卫生指标中的菌落总数、大肠菌群。

6.1.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每年一次,有下列情况之一,亦应进行型式检验:

- a) 停产超过 6 个月,恢复生产时;
- b) 正式生产后,原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 对质量有争议,需要仲裁时。

6.2 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.3 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(袋),分别做感官、理化、卫生检验和留样。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准,判为不合格品。

7 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定;产品名称应标为“蚝油”。

8 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

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、有害、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。

前 言

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归口。

本标准起草单位:佛山市海天调味食品有限公司、李锦记(新会)食品有限公司、广东美味鲜调味食品有限公司。

本标准主要起草人:黄文彪、邓嫣容、杨洁明、孙胜枚、杨明泉、贾爱娟。

- V_1 ——测定用试样稀释液消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);
 V_2 ——试剂空白消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);
 V_3 ——试样稀释液取用量,单位为毫升(mL);
 m ——试样取用量,单位为克(g);
 c ——氢氧化钠标准滴定溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);
0.090——与 1.00 mL 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH})=1.000 \text{ mol/L}$] 相当的乳酸的质量,单位为克(g)。

计算结果保留三位有效数字。

5.3.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.4.6。

5.4 食盐

5.4.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.1~4.3.3。

5.4.2 分析步骤

称取 5 g(精确到±0.01 g)试样置于 100 mL 烧杯中,加 50 mL 水,充分搅拌溶解(必要时加热),移入 100 mL 容量瓶中,用少量水依次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,并加水至刻度,混匀。吸取 2.0 mL 稀释液于 150 mL~200 mL 锥形瓶中,加 100 mL 水及 1 mL 铬酸钾溶液(50g/L),混匀。以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.4 自“用硝酸银标准溶液(0.100 mol/L)……”起依法操作。

5.4.3 结果计算

试样中食盐的含量(以氯化钠计)按式(3)进行计算。

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.0585}{m \times 2/100} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中:

- X ——试样中食盐的含量(以氯化钠计),单位为克每百克(g/100 g);
 V_1 ——测定用试样稀释液消耗硝酸银标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);
 V_2 ——试剂空白消耗硝酸银标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);
 m ——试样取用量,单位为克(g);
 c ——硝酸银标准滴定溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);
0.0585——与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [$c(\text{AgNO}_3)=1.000 \text{ mol/L}$] 相当的氯化钠的质量,单位为克(g)。

计算结果保留三位有效数字。

5.4.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.6。

5.5 总固形物

5.5.1 原理

用直接干燥法在 95 ℃~105 ℃ 温度下干燥样品,样品失去水分后剩下的物质含量。

5.5.2 试剂

海砂:取用水洗去泥土的海砂或河砂,先用 6 mol/L 盐酸煮沸 0.5 h,用水洗至中性,再用 6 mol/L 氢氧化钠溶液煮沸 0.5 h,用水洗至中性,经 105 ℃ 干燥备用。

5.5.3 仪器

- 分析天平:感量 0.1 mg;
- 电热恒温干燥箱;
- 干燥器;

蚝 油

1 范围

本标准规定了蚝油的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于 3.1 所定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB/T 5009.191 食品中氯丙醇含量的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10133 水产调味品卫生标准
- GB 13104 食糖卫生标准
- SB/T 10228 淀粉通用技术条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蚝油 oyster sauce

利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解,再加入食糖、食盐、淀粉或改性淀粉等原料,辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 牡蛎

应符合 GB 2733 的规定。