

团 体 标 准

T/LCJY 001—2020

代替 T/LCJY001—2018

地理标志产品
隆昌酱油

2020 -11 -27 发布

2020 - 12 -1 实施

隆昌酱油协会 发布

全国团体标准信息平台

目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 酱油质量要求.....	1
3.1 感官要求.....	1
3.2 理化要求.....	1
3.3 卫生要求.....	2
3.4 净含量.....	2
4 检验方法.....	2
4.1 感官及理化检验.....	2
4.2 卫生指标.....	2
4.3 净含量.....	2
5 检验规则.....	2
6 标签和运输.....	2
6.1 标签.....	2
6.2 运输.....	2

前 言

隆昌酱油是国家地理标志保护产品。隆昌酱油具有鲜明的质量特色，为持续保证隆昌酱油产品质量品质，传承酱油质量文化，特制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写，并根据国家地理标志保护产品隆昌酱油的相关要求进行编写。

本标准由隆昌市酱油协会提出并起草。

本标准由隆昌市酱油协会批准。

本标准由隆昌市酱油协会发布。

本标准主要起草人：刘胤道、李德本、郑兴明。

本标准于2020年11月27日发布，于2020年12月1日实施。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

本标准代替 T/LCJY 001—2018

地理标志产品 隆昌酱油

1 范围

本标准规定了地理标志产品隆昌酱油的质量要求、检验方法、检验规则、标签、运输。
本标准适用于隆昌市行政区域内生产的隆昌酱油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 18186 酿造酱油
- 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 食品中致病菌限量
- 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令 第75号（2005）

3 酱油质量要求

3.1 感官要求

见表 1。

表 1 感官要求

项 目	特 级	一 级
色 泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳、有光泽	
香 气	酱香饱满浓郁，酯香尤为突出	酱香饱满浓郁，酯香突出
滋 味	鲜美醇厚、鲜中带咸、回味时咸中有微甜感	
体 态	清亮	

3.2 理化要求

见表 2。

表 2 理化要求

项 目	单 位	特 级	一 级
可溶性无盐固形物 $\geq$	g/100ml	16.00	14.00
全氮（以N计） $\geq$		1.50	1.30
氨基酸态氮（以N计） $\geq$		0.80	0.70
铵盐（以N计）	不得超过氨基酸态氮的 30%		

3.3 卫生要求

按 GB 2717 和 GB 29921 的规定执行。

3.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

4 检验方法

4.1 感官及理化检验

按 GB/T 18186 的规定执行，其中铵盐按 GB 5009.234 的规定执行。

4.2 卫生指标

按 GB/T 4789.22 和 GB/T 5009.39 的规定执行，其中致病菌按 GB 29921 的规定执行。

4.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

按 GB 18186 的7.1规定执行。

6 标签和运输

6.1 标签

按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。

6.2 运输

按 GB/T 18186的10的规定执行。