

上海老大同调味品有限公司

老大同调味品行〔2020〕6号

关于印发《老大同香糟企业标准》的通知

经研究决定：同意发布上海市企业标准《老大同香糟》。标准号为Q/LDTTW0001S-2020。标准自2020年9月1日起实施。

特此通知！

附件：1、上海市企业标准《老大同香糟》

2、上海市企业标准《老大同香糟》起草说明

上海老大同调味品有限公司

二〇二〇年八月一日



上海市企业标准

Q/LDTTW0001S-2020

香 糟

2020-08-01 发布
施

2020-09-01 实

上海老大同调味品有限公司 发布

前 言

本标准参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》编制。

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写规则》和 GB/T1.2《标准化工作导则 第 2 部分:标准中规范性技术要素内容的确定方法》。

本标准适用上海老大同调味品有限公司生产的香糟。

本标准由上海老大同调味品有限公司提出。

本标准由上海老大同调味品有限公司负责起草。

本标准主要起草人:王浩秋、孟繁舜。

本标准首次发布。

香糟

1 范围

本标准规定了香糟的要求、加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以酒糟(制作黄酒后的糟粕)为主要原料,添加茴香、桂皮等香辛料,经陈化发酵而成的非即食复合调味品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 - GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 13662 黄酒
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术要求
 - 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
 - GB/T 30381 桂皮
 - 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 香糟

以酒糟(制作黄酒后的下脚糟粕)为主要原料,添加茴香、桂皮等香辛料后入罐封口,继续陈化发酵而成的用于食品调味加工的非即食调味品。

4 要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 酒糟

应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

4.1.2 茴香

应符合 GB/T15691 的规定。

4.1.3 桂皮

应符合 GB/T 30381 的规定。

4.1.4 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原料

应符合相应的食品标准和国家有关规定。

4.2 感官要求

香糟的感官要求见表 1。

表 1 香糟的感官要求

项目	指标
色泽	呈黄褐色至深褐色。
组织形态	松、软、如揉合后的面团。
气味	具有特定黄酒香气,无异味。
杂质	无正常视力可见杂质。

4.3 理化指标要求

香糟的理化指标见表 2。

表 2 香糟的理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 60.0
蛋白质(g/100g)	≥ 19.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
总糖(以葡萄糖计)(g/kg)	≤ 4.0
总酸(以乳酸计)(g/kg)	40.0~70.0
非糖固形物(g/kg)	≥ 350
pH	3.0~5.0
氨基酸态氮(g/kg)	≥ 6.0

灰分 (g/100g)	≤	5.0
-------------	---	-----

4.4 食品添加剂要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量负偏差要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 加工过程卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定

5 试验方法

5.1 感官指标

取适量的试样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态和杂质，闻其气味。

5.2 水分的测定

按照 GB 5009.3 执行。

5.3 蛋白质的测定

按照 GB 5009.5 执行。

5.4 铅的测定

按照 GB 5009.12 执行。

5.5 总砷的测定

按照 GB 5009.11 执行。

5.6 黄曲霉毒素 B1 的测定

按照 GB 5009.22 执行。

5.7 总糖的测定

按照 GB/T 13662 执行。

5.8 总酸的测定

按照 GB/T 13662 执行。

5.9 非糖固形物的测定

按照 GB/T 13662 执行。

5.10 pH 的测定

按照 GB/T 13662 执行。

5.11 氨基酸态氮的测定

按照 GB/T 13662 执行。

5.12 灰分的测定

按照 GB 5009.4 执行。

5.13 净含量的测定

按照 JJF1070 执行。

6 检验规则

6.1 组批

按同一批原料、同一班次、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中按 1/1000 的比例随机抽取样品，每批抽样量不少于 5kg（不少于 4 个最小包装单位）。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

6.3.1.2 每批产品出厂前应检验感官、水分指标。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目为本标准中 4 的全部技术要求。

6.3.2.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原料、配方及工艺有变动时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 正常生产时每年进行一次；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 对于出厂检验，在其出厂检验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；如有一项不符合标准的可以加倍抽样复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不符合标准时，判整批产品为不合格。成品经检验合格由厂检验部门出具合格证方可出厂。

6.4.2 对于型式检验，在其全部检验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；型式检验项目不超过二项不符合本标准时，可以加倍抽样复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不符合标准时，判整批产品为不合格。型式检验项目超过二项不符合本标准，不应复检，判为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存与保质期

7.1 标志和标签

产品标签符合 GB 7718、GB 28050 的规定。包装贮运图示按 GB/T 191 规定执行。

7.2 包装

本产品采用的食品包装材料应符合相关食品安全国家标准。

7.3 运输

产品运输时应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得同有毒、有害、有异味等可对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在空气流通良好的仓库内。在产品堆放时必须有垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙壁距离 20cm 以上，不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

本产品符合本标准规定贮存条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

老大同企业标准《香糟》编制说明

一、标准制定工作背景

“老大同”品牌创始于咸丰 4 年（1854 年）距今 165 年，1993 年被国内贸易部认定为“中华老字号”企业。2015 年“老大同香糟”制作技艺被列入上海市非物质文化遗产名录。同年，上海老大同调味品有限公司将生产转移到了苏州，让当地工厂代为加工生产，但无论是生产规模还是开发新品的速度，都因此受到制约，为了更好地拓展老字号的新内涵，上海老大同调味品有限公司决定把生产基地搬回上海，离市场更近、离消费者更近。

香糟属于具有明显地方特色的固体调味品。目前尚无香糟国家、行业和地方标准。根据《食品安全法》《产品质量法》的规定，没有国家、行业标准和地方标准的，企业应当制定企业标准。为提升香糟产品质量，填补行业内标准空白，本公司委托上海市食品安全工作联合会组织有关专家，参照相应食品安全国家标准和有关食品质量的国家和行业标准，制定了本标准。

二、主要工作过程

1、标准编制指导思想

根据《食品安全法》《产品质量法》精神，以 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写要求》为规则，参考相应食品安全国家标准和有关食品质量的国家和行业标准，结合香糟生产加工的特点，编写了本企业标准。

2、标准编制主要经过

(1) 开展上海老大同调味品有限公司香糟产品检验

2020年5月，工作组将上海老大同调味品有限公司三批次香糟产品，参照相应食品安全国家标准和有关食品质量的国家和行业标准，委托上海市食品研究所开展相关指标检验。

(2) 前期相关标准调研

2020年5月，标准起草小组根据香糟特性，总共收集了 GB/T 13662-2018 《黄酒》、GB/T 30381 《桂皮》、GB/T 25866 《玉米干全酒糟（玉米 DDGS）》、GB 14881 《食品生产通用卫生规范》、GB 7718 《预包装食品标签通则》、GB/T 15691 《香辛料调味品通用技术要求》等相关资料。

(3) 编制标准草案

2020年7月，工作组通过对上述标准的分析、上海老大同调味品有限公司提供的技术资料，并结合三批次香糟产品的检验报告，起草编制了上海市企业标准《香糟》（草案）。

(4) 标准内部征求意见

起草组组织有关专家对上述标准(草案)广泛征求企业内部意见，并做了进一步修改。

三、标准主要技术指标的确定及相关依据

香糟是以酒糟(制作黄酒后的糟粕)为主要原料，添加茴香、桂皮等香辛料，经陈化发酵加工而成的非即食复合调味品。鉴于香糟生产加工的特点，本标准主要参考 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中

真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》以及GB/T 13662《黄酒》、GB/T 25866《玉米干全酒糟（玉米 DDGS）》，结合香糟的特点规定了香糟的要求、加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

主要技术要求制定所参考或依据文件：

(1) 要求：

——原料和辅料要求，依据GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品中污染物限量》、GB/T 15691《香辛料调味品通用技术要求》、GB/T 30381《桂皮》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》；

——感官品质及理化指标，依据GB/T 13662-2018《黄酒》中5.3.1.1条款、GB/T 25866《玉米干全酒糟（玉米DDGS）》中4.2条款及香糟的特征；

——食品安全指标，依据GB 2761《食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品中污染物限量》的规定。

(2) 出厂检验，根据《调味料产品生产许可证审查细则》中的出厂检验项目规定。

表1 香糟理化指标与相关国家标准的对比

项目	香糟	相关食品安全国家标准	GB/T 13662-2018 黄酒			GB/T 25866 玉米干全酒糟（玉米 DDGS）
			优级	一级	二级	
水分 ≤	60.0g/100g		/			/
蛋白质 ≥	19.0g/100g		/			28%
铅（以 Pb 计） ≤	1.0mg/kg	1.0mg/kg	/			/
总砷（以 As 计） ≤	0.5mg/kg	0.5mg/kg	/			/
黄曲霉毒素 B1 ≤	5.0μg/kg	5.0μg/kg	/			/
总糖（以葡萄糖计） ≤	4.0g/kg		15.0g/L			/
总酸（以乳酸计）	40.0~70.0g/kg		3.0~7.0g/L			/
非糖固形物 ≥	350g/kg		14.0g/L	11.5g/L	9.5g/L	/
pH	3.0~5.0		3.5~4.5			/
氨基酸态氮 ≥	6.0g/kg		0.35g/L	0.25g/L	0.15g/L	/
灰分 ≤	5.0g/100g		/			7%

四、香糟检验情况

三批次香糟检验情况见表 2。

表 2 香糟检验情况

检验项目	单位	检验依据	检验结果		
			批次1	批次2	批次3
水分	g/100g	GB 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》第一法	52.0	54.2	51.0
蛋白质	g/100g	GB 5009.5 《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》第一法	19.8	21.0	19.8
铅（以Pb计）	mg/kg	GB 5009.12 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》第一法	0.11	0.11	0.12
总砷（以As计）	mg/kg	GB 5009.11 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》第一篇 第二法	未检出 (<0.040)	未检出 (<0.040)	未检出 (<0.040)
黄曲霉毒素 B1	μ g/kg	GB 5009.22 《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》第三法	未检出 (<0.05)	未检出 (<0.05)	未检出 (<0.05)
总糖（以葡萄糖计）	g/kg	GB/T 13662 《黄酒》6.2.1	2.1	2.0	2.1
总酸（以乳酸计）	g/kg	GB/T 13662 《黄酒》6.5	54.6	54.8	46.6
非糖固形物	g/kg	GB/T 13662 《黄酒》6.3.1	477.9	456.0	487.9
pH	/	GB/T 13662 《黄酒》6.4	4.07	4.10	4.09
氨基酸态氮	g/kg	GB/T 13662 《黄酒》6.5	6.57	7.56	8.60
灰分	g/100g	GB 5009.4 《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》第一法	1.6	1.6	2.4

五、采用国际标准和国外先进标准的情况

目前未发现国际和国外有相关标准。

六、与有关的现行法令、法规、国家标准、行业标准的关系

本标准与现行法令、法规、国家标准、行业标准无冲突，符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。

七、标准实施的措施和建议

本标准为企业标准，按照国家有关企业标准管理规定，建议上海老大同调味品有限公司完成发布、备案工作，严格按照标准组织生产、按照标准进行检验。

上海市企业标准《香糟》起草工作组

二〇二〇年七月