

ICS 67.220.10  
X 66



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21999—2008

---

蚝 油

Oyster sauce

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  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 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。

# 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。