

ICS 67.220  
X 66



# 中华人民共和国国家标准

GB 18186—2000

---

## 酿造酱油

Fermented soy sauce

根据国家标准委 2017 年第 7 号公告转为推荐性标准

2000-09-01 发布

2001-09-01 实施

---

国家质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准的第 8 章、第 5.3.2 条为强制性的,其余为推荐性的。

本标准是在 ZB X66 012—1987《高盐稀态发酵酱油质量标准》、ZB X66 013—1987《低盐固态发酵酱油》和 ZB X66 014—1987《低盐固态发酵酱油检验方法》的基础上而制定。

本标准的卫生指标与 GB 2717—1996《酱油卫生标准》一致。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准主要起草单位:石家庄珍极酿造集团有限责任公司。

本标准主要起草人:张林、鲁肇元、李栓勤、李月。

本标准委托中国调味品协会负责解释。

# 中华人民共和国国家标准

## 酿造酱油

GB 18186—2000

Fermented soy sauce

### 1 范围

本标准规定了酿造酱油的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第3章所指的酿造酱油。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 601—1988 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备

GB 2715—1981 粮食卫生标准

GB 2717—1996 酱油卫生标准

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.22—1994 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.39—1996 酱油卫生标准的分析方法

GB 5461—2000 食用盐

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

### 3 定义

本标准采用下列定义。

酿造酱油 fermented soy sauce

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或麸皮为原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

### 4 产品分类

按发酵工艺分为两类。

#### 4.1 高盐稀态发酵酱油(含固稀发酵酱油)

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉为原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪,再经发酵制成的酱油。

#### 4.2 低盐固态发酵酱油

以脱脂大豆及麦麸为原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成固态酱醅,再经发酵制成的酱油。

国家质量技术监督局 2000-09-01 批准

2001-09-01 实施