



中华人民共和国国家标准

GB/T 48086—2026

酱油工艺技术规范

Technical specification for soy sauce processing

2026-08-28 发布

2028-03-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：中国调味品协会、佛山市海天调味食品股份有限公司、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院。

本文件主要起草人：卫祥云、白燕、李岩、黄文彪、周其洋、李荔、李岩、张煌涛、李勇、陈志锋、张军涛。

酱油工艺技术规范

1 范围

本文件规定了酱油工艺的原材料要求、生产厂房和设施设备要求、生产工艺流程及要求、质量要求及记录要求。

本文件适用于酱油的生产。

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 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 18186 酱油质量通则
- GB/T 21494 低温食用豆粕
- GB/T 42225 小麦麸
- SB/T 10298 调味品名词术语 酱油

3 术语和定义

SB/T 10298 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱油 **soy sauce**

酿造酱油 **fermented soy sauce**

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

[来源：GB/T 18186—2025, 3.1]

3.2

高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油） **high-salt liquid-state fermented soy sauce (contain: solid-liquid state fermented soy sauce)**

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪发酵制成的酱油（3.1）。