



中华人民共和国国家标准

GB/T 18186—2025

代替 GB/T 18186—2000

酱油质量通则

General rule for the quality of soy sauce

2025-05-30 发布

2026-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 Ⅲ

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 1

5 技术要求 2

6 试验方法 3

7 检验规则 5

8 标签与标志 6

9 包装 6

10 运输 6

11 贮存 6

参考文献 7

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。

本文件代替 GB/T 18186—2000《酿造酱油》，与 GB/T 18186—2000 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语和定义（见3.1，2000年版的第3章）；
- b) 更改了产品分类的描述（见第4章，2000年版的4.1和4.2）；
- c) 更改了主要原料和辅料的要求（见5.1，2000年版的5.1）；
- d) 更改了感官要求（见5.2，2000年版的5.2）；
- e) 更改了铵盐指标（见5.3，2000年版的5.3.2）；
- f) 删除了卫生指标（见2000年版的5.4）；
- g) 增加了净含量要求（见5.4）；
- h) 更改了感官的检测方法（见6.1，2000年版的6.1）；
- i) 更改了可溶性无盐固形物的检测方法（见6.2.1，2000年版的6.2）；
- j) 更改了全氮的检测方法（见6.2.2，2000年版的6.3）；
- k) 更改了氨基酸态氮的检测方法（见6.2.3，2000年版的6.4）；
- l) 更改了铵盐的检测方法（见6.2.4，2000年版的6.5）；
- m) 增加了净含量的检验方法（见6.3）；
- n) 更改了检验规则、标签、标志、包装、贮存内容（见第7章、第8章、第9章、第11章，2000年版的第7章、第8章、第9章、第11章）。

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：佛山市海天调味食品股份有限公司、烟台欣和企业食品有限公司、李锦记（新会）食品有限公司、天津科技大学食品科学与工程学院、千禾味业食品股份有限公司、江苏恒顺醋业股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、广东美味鲜调味食品有限公司、华东理工大学、广东珠江桥生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：黄文彪、周其洋、童星、陈志锋、谭丽贤、李贤信、范蕴莹、陈晓静、李荔、刘璇、侯庆云、郝美娜、侯宇、孙胜枚、卢健瑜、曾苑玲、赵国忠、姚云平、王其峰、樊君、郭建、李信、邓惠馨、崔鹏景、王德良、郝建秦、符姜燕、侯冶海、杨俊、赵黎明、周朝晖、卢丽玲、李煜楠。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2000年首次发布为GB 18186—2000，2017年调整为GB/T 18186—2000；
- 本次为第一次修订。

酱油质量通则

1 范围

本文件规定了酱油产品分类、技术要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于酱油的生产、检验和流通。

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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5—2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

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 21494 低温食用豆粕

GB/T 42225 小麦麸

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

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。

4 产品分类

按发酵工艺分为以下两类。

——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/或小麦粉和/或麦麸