

附件 1:

中国食协团体标准项目建议书

建议项目名称 (中文)	薄盐酱油		建议项目名称 (英文)	Light Salt Soy Sauce
制订或修订	☒ 制订	☐ 修订	被修订标准号	
牵头单位	李锦记（新会）食品有限公司		计划起止时间	2026 年 10 月至 2027 年 12 月
目的、意义或必要性	中国营养学会发布的《中国居民膳食指南（2022）》中建议：成年人每日食盐摄入量不超过 5g。相当于一个成年人每天摄入的钠含量不宜超过 2000mg。钠摄入过多容易引发高血压、心血管疾病和中风等健康风险。《2015-2017 年中国居民营养与健康状况监测报告》显示，我国居民钠摄入量为 6046mg/标准人日。《中国居民营养与慢性病状况报告（2020 年）》显示，我国居民食盐摄入量普遍过高，人均每日烹调用盐 9.3 克。根据近 10 年（2015-2024）全国各省（自治区、直辖市）的调查显示，我国居民钠平均摄入量全部超过了 4400mg/d。 中国成年居民膳食钠主要来源于调味品，食用盐排名首位，其次酱油是仅次于食用盐的第二大钠来源。随着健康消费观念普及，减盐酱油市场规模持续扩大，以“薄盐”为卖点的产品已占据头部份额。市面上流通产品存在食盐与钠概念混淆、减盐参照基准参差不齐，扰乱了市场秩序，损害了消费者知情权。另外，行业尚缺乏对其钠含量限值和检测方法的统一规范，亟需制定更具合适的质量标准，以引导产业健康有序发展。 依据《世卫组织不同食品种类钠含量全球基准》酱油钠含量基准为 4840mg/100g；在《中国居民膳食钠摄入风险评估》中，食盐及调味品对我国一般人群膳食钠摄入的贡献为 78.34%；在所有调味品中，酱油对钠摄入的贡献率为 14.72%；酱油人平均消费量为 8.89g/天；《中国居民膳食指南（2022）》成人推荐水平（5g 盐/天），即推荐钠摄入量 2000mg/天。由此推算，满足中国居民膳食指标的薄盐酱油钠含量的严格基准为：$2000 \times (14.72\% \times 78.34\%) / 8.89 \times 100 \approx 2594\text{mg}/100\text{g}$。 本标准以膳食营养科学为锚，以科学数据为尺，以行业公平为基，以消费者健康为本。作为一项先进的技术规范，是行业对“健康中国”战略的郑重回应——让消费者“买得明白、吃得安心”，让“薄盐”名副其实。 李锦记自 1997 年起率先布局薄盐酱油健康赛道，开创并持续引领这一品类发展。目前整体薄盐酱油市场占有率超 56%。其中薄盐生抽销量份额占比超 70%，以“减盐不减鲜”的产品力赢得消费者高度认可。			

范围和技术内容	1、 范围																														
	本文件规定了薄盐酱油产品分类、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。																														
	本文件适用于薄盐酱油产品的生产、检验和销售。																														
	2、 定义																														
	薄盐酱油																														
	以非转基因大豆/或脱脂大豆、小麦/或小麦粉为主要原料，经高盐稀态发酵，通过减盐技术，食用盐（以氯化钠计）含量不高于13.5g/100ml（钠含量不高于4860mg/100ml），具有特殊色、香、味的液体调味品。																														
	3、 主要技术内容																														
	感官要求：																														
	<table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="3">要 求</th></tr><tr><th>特级</th><th>一级</th><th>二级</th></tr><tr><td>色 泽</td><td colspan="2">红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽</td><td>红褐色或浅红褐色</td></tr><tr><td>香 气</td><td>浓郁的酱香及酯香气</td><td>较浓的酱香及酯香气</td><td>有酱香及酯香气</td></tr><tr><td>滋 味</td><td colspan="2">味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口</td><td>味鲜，咸、甜适口</td></tr><tr><td>状 态</td><td colspan="3">不混浊，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜</td></tr></table>	项 目	要 求			特级	一级	二级	色 泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽		红褐色或浅红褐色	香 气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气	有酱香及酯香气	滋 味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口		味鲜，咸、甜适口	状 态	不混浊，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜									
	项 目		要 求																												
特级		一级	二级																												
色 泽	红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽		红褐色或浅红褐色																												
香 气	浓郁的酱香及酯香气	较浓的酱香及酯香气	有酱香及酯香气																												
滋 味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口		味鲜，咸、甜适口																												
状 态	不混浊，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜																														
理化指标：																															
<table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="3">指 标</th></tr><tr><th>特级</th><th>一级</th><th>二级</th></tr><tr><td>可溶性无盐固形物，g/100mL≥</td><td>15.0</td><td>13.0</td><td>10.0</td></tr><tr><td>全氮（以氮计），g/100mL ≥</td><td>1.50</td><td>1.30</td><td>1.00</td></tr><tr><td>氨基酸态氮（以氮计），g/100mL ≥</td><td>0.80</td><td>0.70</td><td>0.55</td></tr><tr><td>钠（以Na计），mg/100mL ≤</td><td>3269（含5%偏差） 按比重换算（1.2）</td><td colspan="2">5808（按WHO基准，不设偏差） 按比重换算（1.2）</td></tr><tr><td>食盐（以NaCl计），mg/100mL ≤</td><td>8.5 （基于行业调研）</td><td colspan="2">13.5 （基于行业调研，及已有标准）</td></tr><tr><td>铵盐（以氮计），g/100ml ≤</td><td colspan="3">不得超过氨基酸态氮的28%</td></tr></table>	项 目	指 标			特级	一级	二级	可溶性无盐固形物，g/100mL≥	15.0	13.0	10.0	全氮（以氮计），g/100mL ≥	1.50	1.30	1.00	氨基酸态氮（以氮计），g/100mL ≥	0.80	0.70	0.55	钠（以Na计），mg/100mL ≤	3269（含5%偏差） 按比重换算（1.2）	5808（按WHO基准，不设偏差） 按比重换算（1.2）		食盐（以NaCl计），mg/100mL ≤	8.5 （基于行业调研）	13.5 （基于行业调研，及已有标准）		铵盐（以氮计），g/100ml ≤	不得超过氨基酸态氮的28%		
项 目		指 标																													
	特级	一级	二级																												
可溶性无盐固形物，g/100mL≥	15.0	13.0	10.0																												
全氮（以氮计），g/100mL ≥	1.50	1.30	1.00																												
氨基酸态氮（以氮计），g/100mL ≥	0.80	0.70	0.55																												
钠（以Na计），mg/100mL ≤	3269（含5%偏差） 按比重换算（1.2）	5808（按WHO基准，不设偏差） 按比重换算（1.2）																													
食盐（以NaCl计），mg/100mL ≤	8.5 （基于行业调研）	13.5 （基于行业调研，及已有标准）																													
铵盐（以氮计），g/100ml ≤	不得超过氨基酸态氮的28%																														
	符合 GB 2717 规定																														
国内外情况 简要说明	目前，在国内外尚没有薄盐酱油标准。																														

牵头单位	(签字、盖公章) 2026 年 10 月 15 日	推荐单位 (如有)	(签字、盖公章) 月 日
------	----------------------------------	--------------	--------------------------