

酱油安全风险分析报告

郝麒麟



9.9



49.8



35.8



30.8

CONTENT

01

酱油简介

02

风险分析

03

小结

The background is a deep space image featuring a vibrant nebula with blue, green, and orange hues. A large, semi-transparent diamond shape is overlaid on the image, with a large white number '1' centered within it.

1

酱油简介

• 你晓得酱油的 history 不？ •

早在周代，贵为天子的饮食，少不了酱。《周礼》有载，天子的饮食分为饭、饮、膳、馐、珍、酱六大类。那时酱，是动物肉剁成肉泥再发酵而成的油。

2000多年

西汉时期，发现以大豆、麦为原料代替鲜肉，制造出豆酱。

东汉，从豆酱中提出酱油。

南宋在食谱《山家清供》一书中首次出现“酱油”一词。

那你们都晓得些啥子安？

酱油

以大豆
发酵制成的

生物发

要点	食用盐
颜色	味精
味道	食醋
	酱油
	酿造酱
	调味料酒
	香辛料类
调味品	香辛料及粉
	香辛料油

酿造酱油：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。

配制酱油：以**酿造酱油**为主体，与**酸水解植物蛋白调味液**、**食品添加剂**等配制而成的液体调味品，其中**酿造酱油**的含量（以全氮计）不得小于50%。



2

风险分析

一、可能性分析

2.1 规模——小产品，大市场

全世界酱油量**800万吨**，中国占**500万吨**

酱油是中国调味料最大的品牌，第二是味精

酱油2018年销售额达**745.5亿**

中国家庭不可缺少的调味品

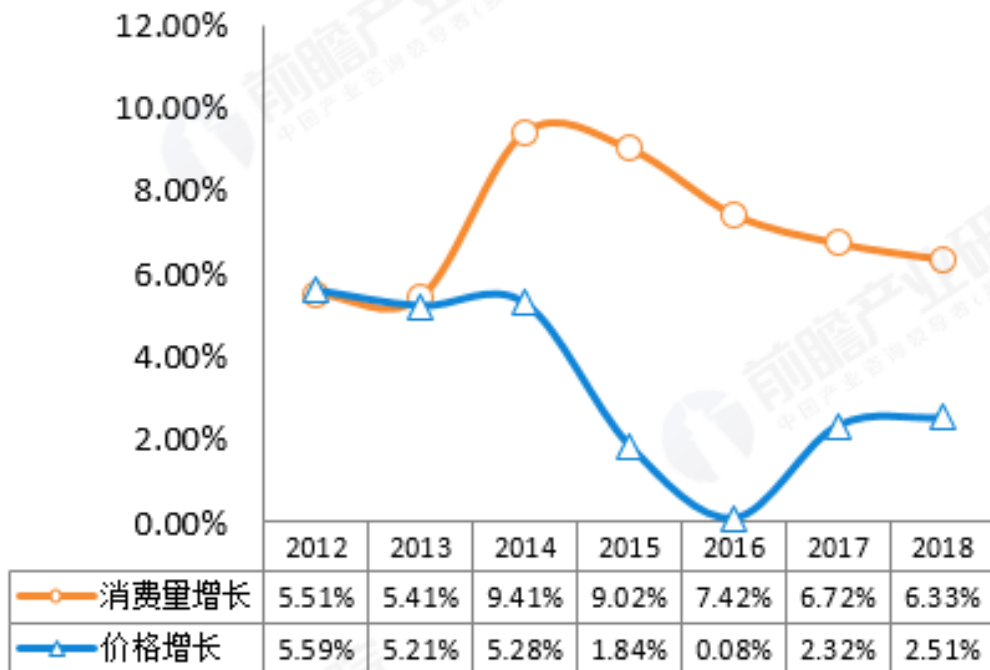
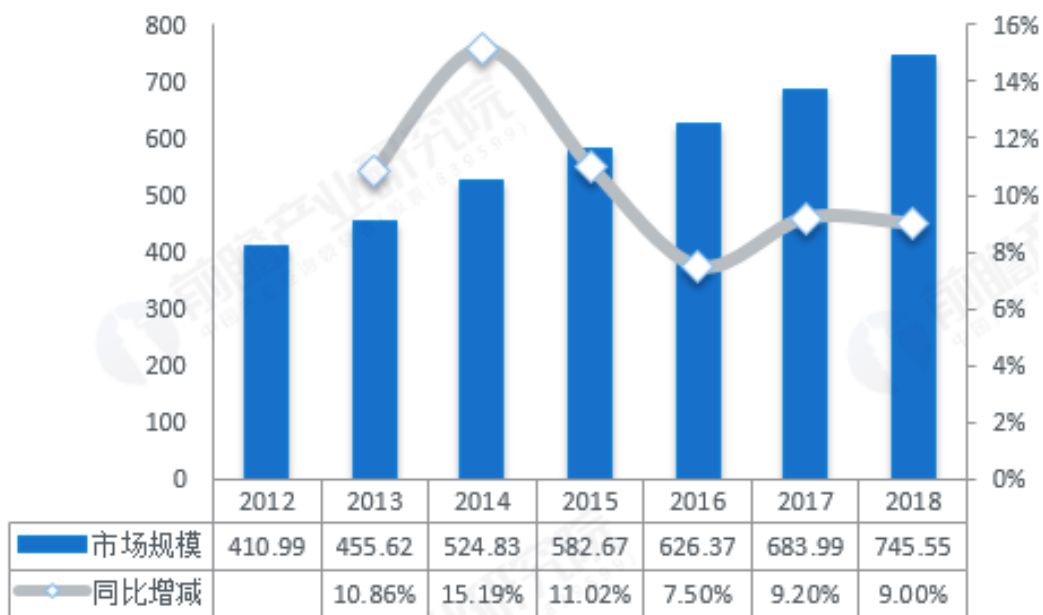
98%家庭都使用酱油

40%上海家庭使用3种不同的酱油

其他城市使用2瓶以上酱油的比例不断上升

2.1 规模——小产品，大市场

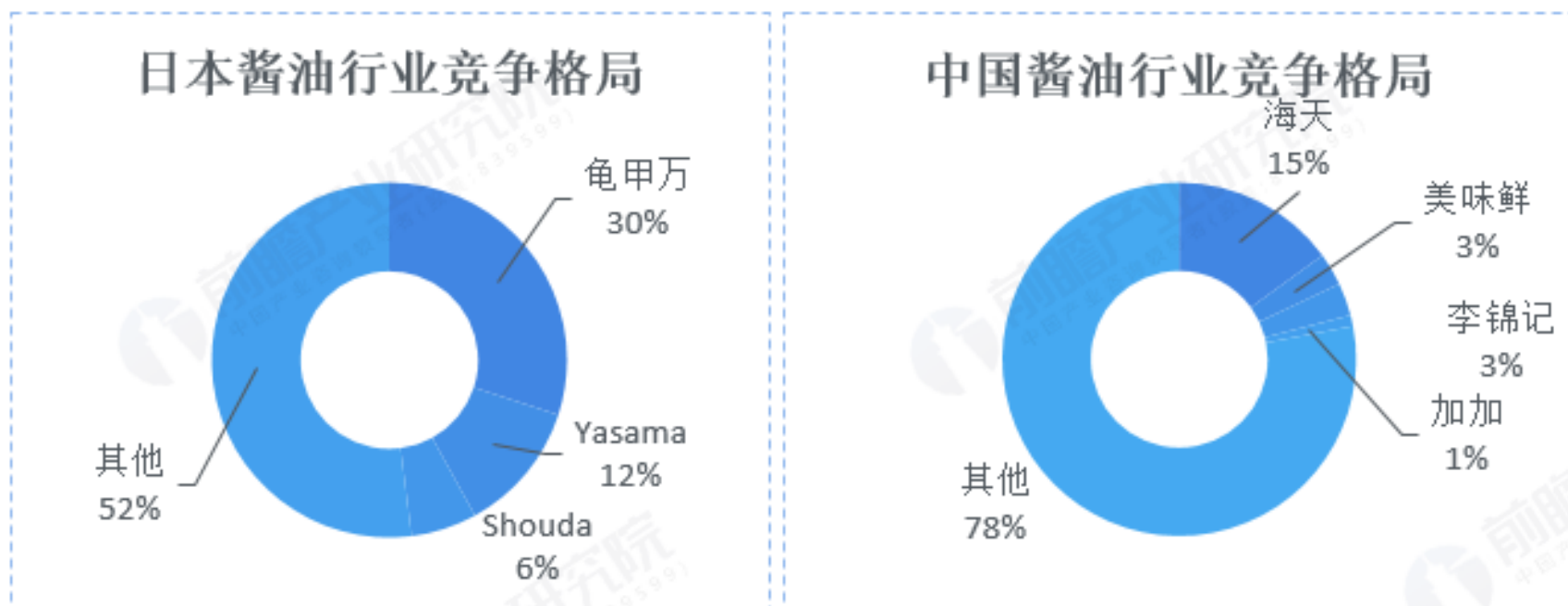
图表1：2012-2018年酱油行业零售额及同比增速（单位：亿元，%）



资料来源：Euromonitor 前瞻产业研究院整理

2.1 规模——小产品，大市场

图表2：中国与日本酱油行业集中度比较（单位：%）

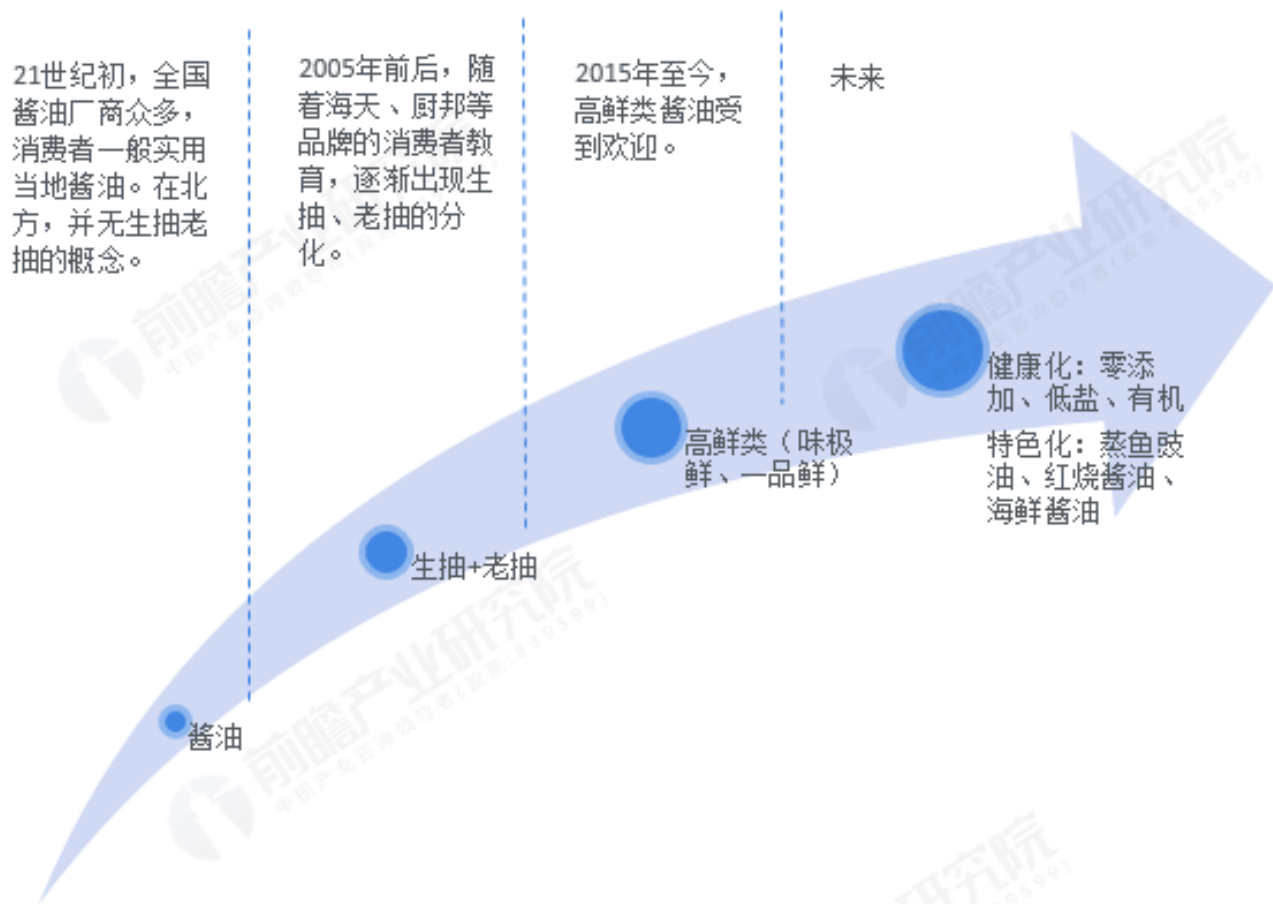


资料来源：Euromonitor 前瞻产业研究院整理

@前瞻经济学人APP

2.1 规模——小产品，大市场

图表3：酱油品类发展历程

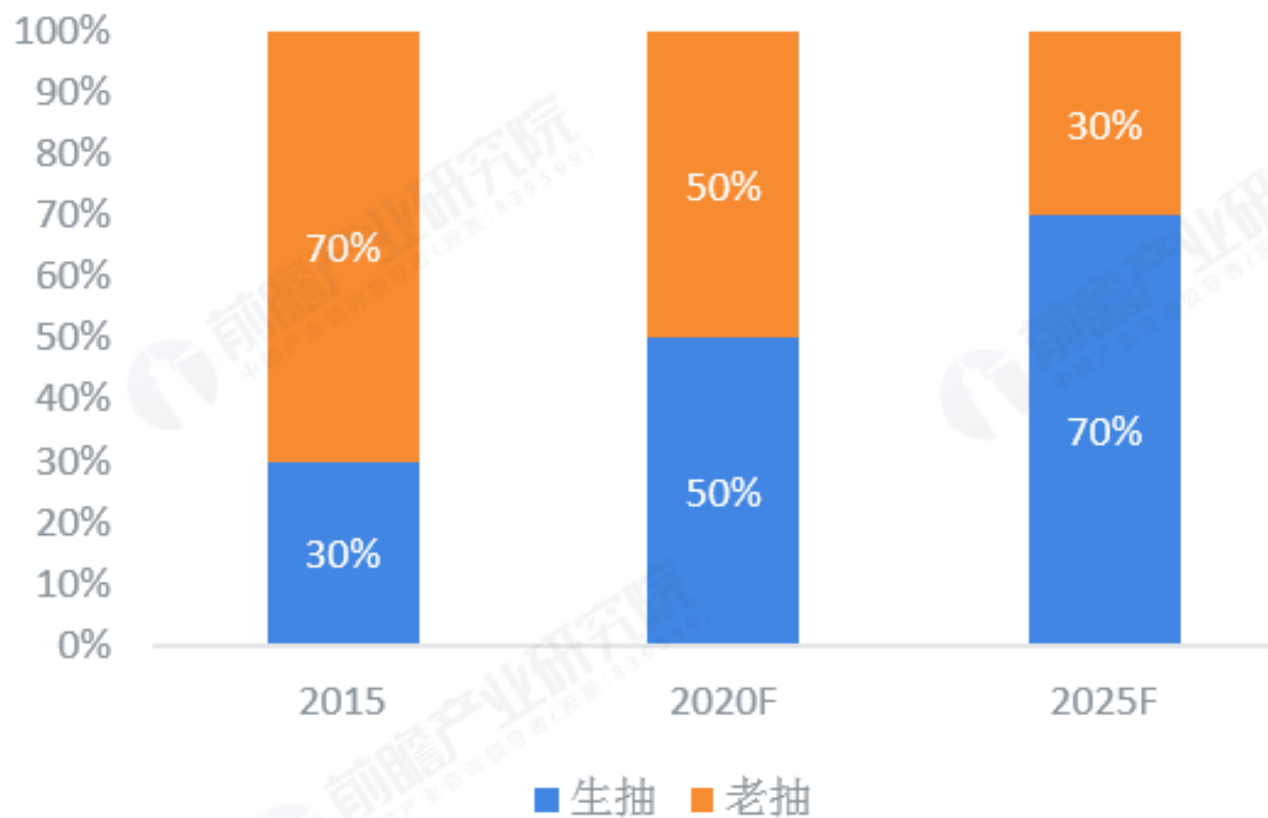


资料来源：前瞻产业研究院整理

@前瞻经济学人APP

2.1 规模——小产品，大市场

图表4：2015-2025年酱油生抽、老抽比重（单位：%）

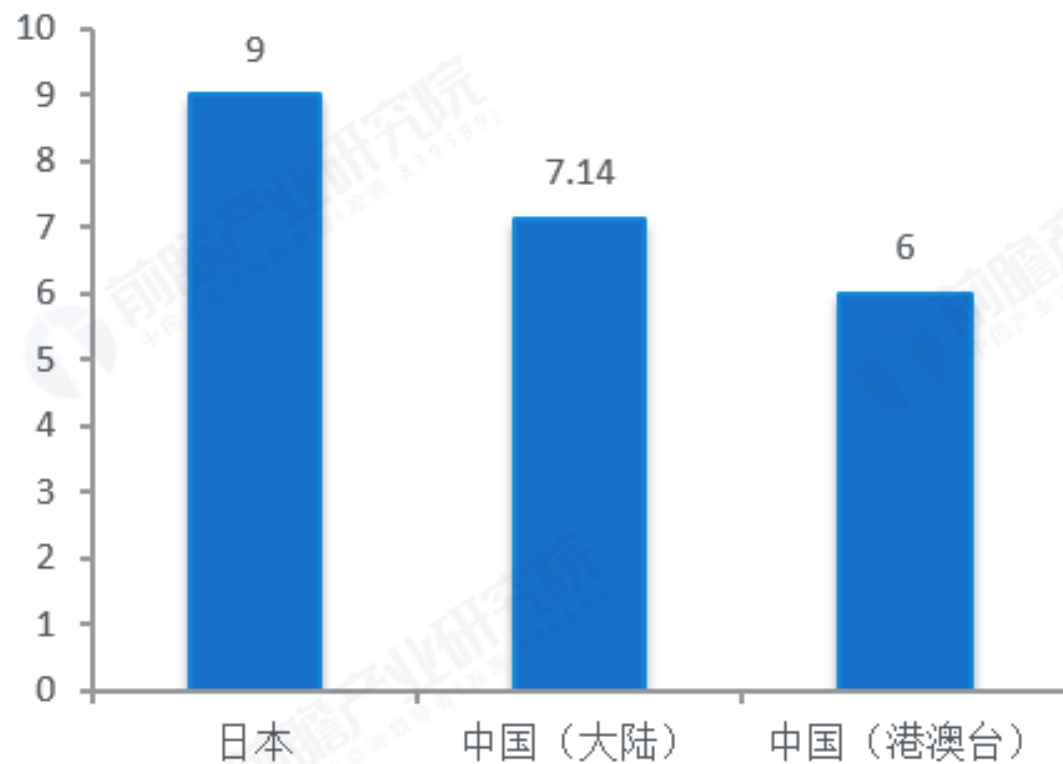


资料来源：前瞻产业研究院整理

@前瞻经济学人APP

2.1 规模——小产品，大市场

图表6：人均酱油用量（单位：升/年）

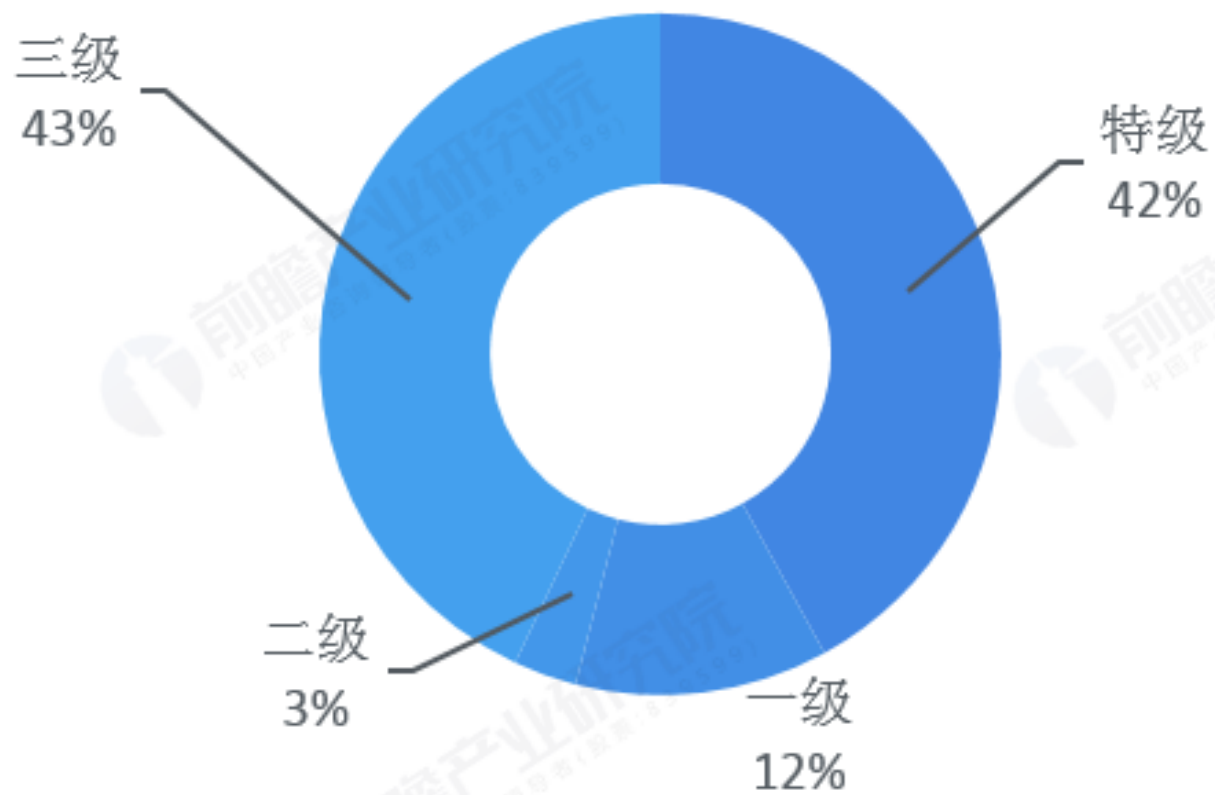


资料来源：前瞻产业研究院整理

@前瞻经济学人APP

2.1 规模——小产品，大市场

图表7：我国酱油市场产品分级统计（单位：%）



资料来源：前瞻产业研究院整理

@前瞻经济学人APP

2.1 规模——小产品，大市场

图表9：酱油分级指标

品牌名称	产品名称	价格（元/500ml）	分级	氨基酸态氮（以氮计）
海天	一品鲜、味极鲜、特级金标生抽	9.9	特级	1.2g/100ml
	零添加、第一道	24.0	特级	1.0g/100ml
	金标生抽	8.5	特级	1.0g/100ml
李锦记	一品鲜、味极鲜	8.9-9.8	特级	1.2g/100ml
	特级头抽	18.9	特级	0.9g/100ml
	精选生抽	9.9	特级	0.8g/100ml
	金标生抽	7.3	一级	0.7g/100ml
	锦珍生抽	6.0	三级	0.4g/100ml
厨邦	厨邦酱油	9.6	特级	1.3g/100ml
	一品鲜、味极鲜、美味鲜	9.5-11.0	特级	1.2g/100ml
	金品生抽	10.0	特级	1.0g/100ml
	纯酿酱油	18.0	特级	0.8g/100ml
千禾	头道原香、零添加	9.0-19.0	特级	1.2g/100ml
	有机酱油	39.8	特级	1.2g/100ml
	味极鲜、鲜鲜鲜	11.3	特级	1.3g/100ml

2.2 企业数量

27736 家

安徽 (723)	北京 (165)	重庆 (362)	福建 (1012)	广东 (1874)	甘肃 (697)	广西 (460)
贵州 (701)	海南 (110)	河北 (1254)	河南 (1068)	香港特别行政区 (24)	黑龙江 (1829)	
湖北 (489)	湖南 (684)	吉林 (940)	江苏 (2058)	江西 (376)	辽宁 (1311)	内蒙古 (672)
宁夏 (174)	青海 (107)	陕西 (734)	四川 (1254)	山东 (3598)	上海 (727)	山西 (770)
天津 (354)	台湾省 (15)	新疆 (508)	西藏 (8)	云南 (1564)	浙江 (849)	总局 (1)

来源：企查查

2.3 品牌

2017.8.17起，超过111个品牌，34635个网友的投票，CNPP大数据平台数据支持。

排名	名称	简介
1	海天	始于1955，老字号名牌，佛山
2	李锦记	始于1888，香港百年民族品牌
3	厨邦	始于1989，中华老字号，广东
4	味事达	始于1956，广东省著名商标
5	六月鲜/欣和	始于1992，山东
6	加加	始于1996，湖南
7	龟甲万	始于17世纪，日本
8	东古牌	始于1850，中华老字号，广东
9	鲁花	始于1989，山东
10	千和	始于1996，四川

来源：2019行业十大品牌排行榜

2.4 卫生指标(GB 2717)

	名称	限量/使用量	备注
食品添加剂限量	氨基乙酸(甘氨酸)	≤1.0 g/kg	增味剂
	L-丙氨酸	按生产需要适量使用	增味剂
	淀粉磷酸酯钠	按生产需要适量使用	增稠剂
	甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	按生产需要适量使用	甜味剂
	红花黄	≤0.5 g/kg	着色剂
	红曲米,红曲红	按生产需要适量使用	着色剂
	辣椒红	按生产需要适量使用	着色剂
	姜黄	按生产需要适量使用	着色剂
	ε-聚赖氨酸盐酸盐	≤0.5 g/kg	防腐剂
	琥珀酸二钠	≤20 g/kg	增味剂
	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂
	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	≤2.5 g/kg	防腐剂
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	≤1.13 g/kg	甜味剂
	甜菊糖苷	≤0.35 g/kg	甜味剂
	乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	≤0.5 g/kg	甜味剂
	皂荚糖胶	≤4 g/kg	增稠剂
	蔗糖脂肪酸酯	≤5 g/kg	乳化剂
栀子黄	≤1.5 g/kg	着色剂	
栀子蓝	≤0.5 g/kg	着色剂	

2.5 监督抽查数据

常检验项目：氨基酸态氮、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、铵盐、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）、甜蜜素。

单位/食品药品监督管理局	时间	不合格项目	合格率
山东	2014.9	氨基酸态氮、苯甲酸、甜蜜素、菌落总数	94.3 (9/149)
贵州	2015.2	氨基酸态氮、甜蜜素、菌落总数	81.5 (5/27)
辽宁	2019.1	氨基酸态氮	99.1 (1/121)
贵州	2019.3	氨基酸态氮、菌落总数	91 (9/100)

来源：食品伙伴网、CFDA

2.6 主要安全事件

时间	地点	主要事件	价值	罪行	责罚
2014. 11	山东枣庄	将水与食品添加剂混合调配的方式制造酱油、食醋并销售	2015. 8-2016. 7 销售：318176元		
2015. 5	广东佛山 (海天味业)	“儿童酱油”标签突出标注，无相关儿童食用科学依据	—		
2018. 10	湖南岳云	用自来水、精盐、焦糖色、味精等配料搅拌均匀	总：270280元 销售：125680元 现场：144600元		
2019. 3	辽宁抚顺	生产的“巧儿媳”牌 <u>黄豆酱油</u> 实施混淆行为	—		



行为

2.6 主要安全事件

毛发水勾兑酱油



2003年6月，重庆万州，61t，43.5t
已销售，未发现中毒、伤亡。

2004年1月，湖南常德，几百吨氨基
酸粉/月——几千吨酱油

2.7 其他

“网红”酱油冰淇淋

进博会——日本熊本县滨田酱油

将**酱油**和高级**乳脂**结合在一起，甜中带咸，但咸味又很醇厚，体现出日本优秀的传统酱油酿造工艺。



2.7 其他

日本酱油简介

白	淡口	甘口	浓口	再仕込	溜
しろ	うすくち	あまくち	こいくち	さいしこみ	たまり
					
白酱油	淡口	甘口	浓口	再仕込 (迂)	溜
做玉子烧调 味	杂烩饭	有点甜味， 生鸡蛋拌饭	烧烤	寿司、生鱼 片	烧菜、炖菜

2.7 其他

龟甲万酱油/万字牌酱油

始于始于**17世纪**，拥有超过**300年**酱油酿造经验。

日本销量第1，占**30%**酱油份额，

至今畅销**100多个**国家，尤以欧美。



製品情報

品名：龟甲万浓口酱油（万能酱油）
配料：脱脂加工大豆（非转基因）、大豆（非转基因）、小麦、食盐、食用酒精
原产国：日本
净含量：500ml
保质期：18个月
食用方法：浓口酱油在日本被称之为“万能酱油”，适用于所有料理。
储存条件：避免阳光直射。常温下保存
开栓后放入冰箱内保存，尽早使用
生产商：龟甲万株式会社

二、严重性分析

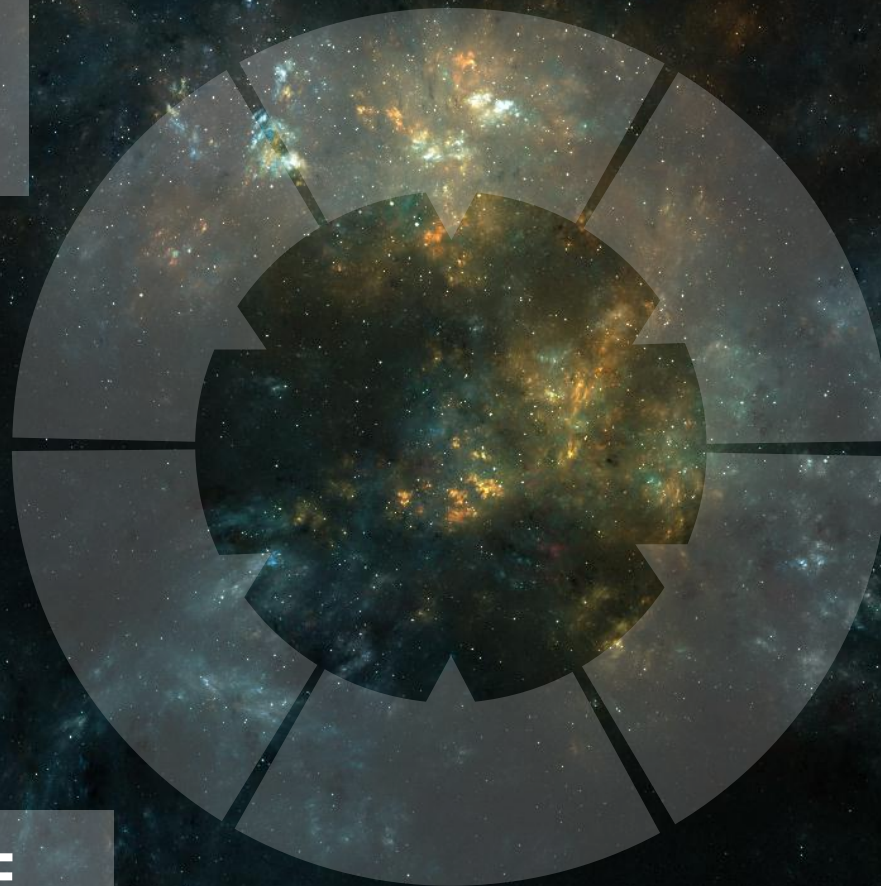
发生危害的主要
指标及其严重性

无高危/特殊人群

潜在危害性

非常规风险

非节假日特殊产品



The background is a deep space image featuring a vibrant, multi-colored nebula or galaxy core with hues of blue, green, and orange. The scene is overlaid with a large, semi-transparent white 'X' shape. In the center of the 'X' is a large, bold white number '3'. To the right of the '3', the Chinese characters '小结' (Summary) are written in a white, sans-serif font.

3

小结

挑选酱油小窍门

标签

氨基酸态氮含量

酱油类型：餐桌酱油（直饮）

烹调酱油（烹调，不宜饮）

生产方法：酿造为佳

生产日期

外观

色泽：红褐色



THANK YOU!

PRESENTED BY OFFICEPLUS