

ICS 号  
中国标准文献分类号

# 中国调味品协会团体标准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

## 老坛酸菜鱼调料

Seasoning for Fish with Laotan Sour Cabbage

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国调味品协会 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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

# 老坛酸菜鱼调料

## 1 范围

本标准规定了老坛酸菜鱼调料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于老坛酸菜鱼调料的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1

##### **老坛酸菜鱼调料 Seasoning for Fish with Laotan Sour Cabbage**

以腌渍芥菜为主要原料，辅以食用植物油、其他辅料、食品添加剂，经预处理、配制、加工，分料包装或混合包装而成的，配备或不配备粉料包的调味料。

#### 3.2

##### **调味料包 Seasoning packet**

以腌渍芥菜为主要原料，辅以食用植物油、其他辅料，经预处理、配制、加工，分料包装或混合包装而成的具备调味功能的料包统称为调味料包，不含粉料包。

##### **【备注：**

**腌渍芥菜：以蔬菜（芥菜）为主要原料，用食盐盐渍或用盐水经过生渍加工而成的蔬菜制品。】**

#### 3.3

##### **粉料包 Powder package**

以食用淀粉为主要原料，添加其他辅料，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪的粉状料包。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料和辅料要求

4.1.1 腌渍芥菜：应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。

4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项目	要 求	
	调味料包	粉料包
色 泽	具有产品应有的色泽。	具有产品应有的色泽。
香 气	具有产品应有的气味，无异嗅。	具有产品应有的气味，无异嗅。
滋 味	具有产品应有的滋味，无异味。	具有产品应有的滋味，无异味。
体 态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	粉末固体状，无肉眼可见外来杂质。

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		调味料包	粉料包
水分/(g/100g)	≤	80.0	11.0
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	15.0	-
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.5	-
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.20	-
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤	10.0	-
<sup>a</sup> 仅限于油脂添加量大于20%的产品。			

#### 4.4 食品安全指标

4.4.1 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。

4.4.3 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

4.4.4 农药残留限量：应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和其他相关食品安全国家标准的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

取适量被测样品于白色洁净的容器中，在自然光线下，目测其色泽和体态；检查有无外来杂质；嗅其气味，品尝其滋味。

### 6.2 理化检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.2.2 食用盐：按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.2.3 酸价：按 GB 5009.229 规定方法检验。

6.2.4 过氧化值：按 GB 5009.227 规定方法检验。

6.2.5 亚硝酸盐：按 GB 5009.33 规定的方法测定。

### 6.3 净含量检验

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、理化要求、净含量及允许短缺量。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a)新产品投产前；
- b)停产半年以上，恢复生产时；
- c)更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d)更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e)出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f)食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g)对质量有争议，提出仲裁时。

### 7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 、GB 28050、GB/T 191 及相关法规的规定。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期具体以产品标签明示保质期为准。

---