

ICS 号
中国标准文献分类号
备案号

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ×××××—××××

代替 SB/T 10296—2009

甜 面 酱

Wheat paste
(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

XXXXXXXXXXXX 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。

本文件代替 SB/T 10296-2009《甜面酱》。

本文件与 SB/T 10296-2009 相比的主要变化如下：

- 规范性引用文件中“GB 2718 酱卫生标准”改为“GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱”；
- 规范性引用文件中“GB 2760 食品添加剂使用卫生标准”改为“GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准”；
- 规范性引用文件中“GB 5461 食用盐”改为“GB/T 5461 食用盐”；
- 规范性引用文件中“GB 7718 预包装食品标签通则”改为“GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则”；
- 将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致；
- 修改盐分指标；
- 修改感官、氨基酸态氮检测方法为国标方法。

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：……

文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况。若无代替情况，则写明“本文件为首次发布”。

本文件所替代标准的历次版本发布情况为：

- ZB X 66017-1987、SB/T 10296-1999、SB/T 10296-2009。

标准名称

1 范围

本文件规定了甜面酱的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售的要求。

本文件适用于 3.1 定义的甜面酱产品的生产、检验和销售。

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/T 1355 小麦粉

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB/T 5461 食用盐

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

SB/T 10308-1999 甜面酱检验方法

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 号发布《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 2009 年第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1

甜面酱 wheat paste

以小麦粉、水、食用盐为主要原料，采用微生物发酵酿造加工而成的酿造酱。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄褐色或红褐色，有光泽
香 气	有酱香气和酯香气，无不良气味
滋 味	甜咸适口，味鲜醇厚，无酸、苦、焦糊或其他异味
体 态	粘稠适度，无杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分/(g/100g)	≤ 55.0
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≥ 6.0
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.3
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 20.0

4.4 食品安全指标

应符合 GB 2718 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》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB 2718 中的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分、还原糖

按 SB/T 10308-1999 中的 3.1 和 3.2 规定执行。

6.2.2 食盐

按 GB/T 5009.40 中的规定执行。

6.2.3 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 中的规定执行。

6.3 净含量负偏差

按 JJF 1070 规定的规定执行。

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、水分、氨基酸态氮、食盐、还原糖、大肠菌群、净含量。

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

按照实际需要 from 成品库同批产品的不同部位随机抽取 6 份分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，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文件时，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

8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 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。