

ICS 号
中国标准文献分类号
备案号

Q B

中华人民共和国轻工行业标准

XX/T XXXXX-XXXX

代替 XX/T XXXXX-XXXX

虾 酱

Salted shrimp paste

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

XXXXXXXXXXXX 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 的规定编写。

本文件替代 SB/T 10525-2009《虾酱》。

本文件与 SB/T 10525-2009 相比，除编辑性修改外，主要有如下变化：

1) 术语和定义

——修改了虾酱的术语和定义。

2) 技术要求

——修改了原料的要求；

——修改了感官要求；

——修改了理化指标要求；

——增加了安全指标；

——删除了微生物指标。

3) 试验方法

——修改了食盐的测定方法；

——增加了全氮的测定方法；

——增加了安全指标测定方法。

4) 检验规则

——修改了出厂检验项目；

——修改了判断规则。

5) 标签、包装、运输、贮存

——增加了营养标签标识的要求。

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：

虾 酱

1 范围

本文件规定了虾酱的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本文件适用于虾酱的生产、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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30891 水产品抽样规范
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

虾酱 salted shrimp paste

以海虾为主要原料，经盐渍、发酵等后添加或不添加香辛料及其他辅料加工制成的半固态水产调味品。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 原料

原料虾应符合 GB 2733 的要求。

4.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.4 其他原辅料

应符合国家相关标准和食品安全法规的规定。

4.5 感官要求

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈虾酱固有的紫红色、粉红色、灰紫色
香 气	具有发酵虾酱特有的香气
滋 味	具有发酵成熟虾酱特有的鲜咸滋味，无异味
体 态	粘稠适中，质地均匀，允许上层有少量液体析出，无肉眼可见的外来杂质

4.6 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		要 求
水分 (%)	≤	60
食盐(以 NaCl 计, g/100g)	≤	25
全氮 (%)	≥	10
氨基酸态氮, (以 N 计, g/100g)	≥	0.6

4.7 安全指标

应符合 GB 10133 的规定。

4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按 GB 10133 的规定执行。

5.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.3 理化检验

5.3.1 全氮

按 GB 5009.5 的第一法规定执行。

5.3.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 的规定执行。

5.3.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定执行。

5.3.4 水分

按 GB 5009.3 的第一法规定执行。

5.3.5 食盐

按 GB 5009.44 的规定执行。

5.4 安全指标

按 GB 10133 的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 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。

6.1.2 出厂检验项目包括:感官、水分、食盐、全氮、氨基态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 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年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.4 抽样

按照 GB/T 30891 的规定进行抽样。按实际需要抽取样品数量分别做感官、理化指标、安全指标检验,留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项或一项以上不符合本标准,可以加倍抽样复验,微生物指标不可复检。复检结果合格时,则判定该批产品为合格品;复验后仍不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内。
