

天津市食品安全企业标准

X/XXXXXXXX-2017

蒜蓉香油调味料

备案号:

备案日期: 2017年X月XX日

截止日期: 2020年X月XX日

2017年X月XX日发布

2017年X月XX日实施

天津市中原绿色食品研究所发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市中原绿色食品研究所起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：陈宝仁、陈宝利、范雪静

本标准于2017年X月XX日首次发布。

蒜蓉香油调味料

1 范围

本标准规定了蒜蓉香油调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜蒜、芝麻油、植物油为主要原料，添加或不添加辣椒，蚝油、食用盐、白砂糖为辅料，添加食品添加剂：谷氨酸钠，食用香精，柠檬酸，5'-呈味核苷酸二钠，经配料、混合、杀菌、灌装而成的即食蒜蓉香油调味料。

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/T 317	白砂糖
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 食品中农药的最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（ α ）芘的测定
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/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.38	蔬菜、水果卫生标准的分析方法
GB/T 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8233	芝麻油
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19778	包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量
GB/T 21999	蚝油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10348	大蒜
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第 75 号[2005]《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第 123 号《食品标识管理规定》	

3 分类

产品按风味不同可分为：蒜香原味和香辣风味等蒜蓉香油调味料。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 大蒜

应符合 SB/T 10348 的要求。

4.1.2 芝麻油

应符合 GB 8233 的要求。

4.1.3 植物油

应符合 GB/T 5009.37 的要求。

4.1.4 辣椒

应符合 GB/T 30382 的要求。

4.1.4 蚝油

应符合 GB/T 21999 的要求。

4.1.5 食用盐

应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的要求。

4.1.5 白砂糖

应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的要求。

4.1.6 谷氨酸钠

应符合 GB/T 8967 的要求。

4.1.7 食用香精

应符合 GB 30616 的要求。

4.1.8 柠檬酸

应符合 GB 1886.171 的要求。

4.1.9 5'-呈味核苷酸二钠

应符合 GB 1886.171 的要求。

4.1.10 以上所有原料均符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	黄色或棕黄色
滋、气味	具有与品名相符的滋、气味，无不良气味
组织形态	液态，允许有添加的辅料的颗粒物
杂质	无正常视力可见外来异物

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	指标
水分/(g/100g) ≤	50
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	3
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25
氯化物 (以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	6.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.8
黄曲霉毒素 B ₁ ^a / (μg/kg) ≤	5.0
苯并 (α) 芘 (μg/kg) ≤	10
净含量	按《定量包装商品计量监督管理办法》执行
^a 仅限添加辣椒的产品检测该项目	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数, CFU/g ≤	30000
大肠菌群, MPN/100g ≤	30

表 4 致病菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	10000

注: a 样品分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 真实性要求

产品不得添加非食用物质。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品搅拌均匀后，置于洁净的白色器皿中，在明亮处观其色泽、组织形态、杂质、闻其气味，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定方法执行。

5.2.2 酸价

按 GB 5009.229 的规定执行。

5.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

5.2.4 氯化物

按 GB 5009.44 的规定方法执行。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 的规定执行。

5.2.8 苯并(α)芘

按 GB 5009.27 的规定执行。

5.2.9 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定执行。

5.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 第二法的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批及抽样

以同一批投料、同一班次生产且包装完好的产品为一批次。每批产品随机抽取 1.5kg，且不少于 12 个最小包装，作为检验样品。

6.2 出厂检验

产品出厂前须逐批检验，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、酸价、过氧化值、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准对产品的全部要求。正常生产时，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) 当原料来源、设备有改变时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求，判定该批产品为合格；感官要求、理化指标如有不合格项，可在原批次中加倍抽样对不合格项进行复验，以复验结果为准；微生物指标如有不合格项，则判该批产品为不合格，并不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装采用玻璃瓶，应符合 GB 19778 的要求，或铁听包装符合 GB 4806.9 的要求，外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输时严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装。运输时应避免日晒、雨淋、防止挤压，装卸时轻搬、轻放。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、通风良好的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混存。符合上述贮存条件时，保质期为：阴凉干燥处保存 7 个月，冷藏 0℃至 6℃保存 12 个月。

编制说明

本标准是按一定工艺配方制成的蒜蓉香油调味料，产品正式生产前，我们进行了产品试制，并走访了有关单位和专家，针对标准草案及产品质量广泛征求意见，使之更加完善，能够真正起到指导生产的作用。标准发布后，我们一定要认真贯彻实施，保证产品质量，维护广大用户和消费者利益。

本标准技术指标的制定依据：

1、标准中的感官要求、水分、氯化物是根据本产品的特性及实测数值确定。

2、理化指标中的总砷、铅指标根据 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于其 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定，本标准为 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ；黄曲霉毒素 B_1 根据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；酸价、过氧化值、苯并（ α ）芘根据 GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》制定。

3、微生物指标中的菌落总数、大肠菌群是参照 LS/T 3220-1996《芝麻酱》制定；致病菌指标参照 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定。

4、净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5、试验方法引用了国家标准。

