ICS 67.220
X 66
备案号：21284—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10431—2007

榨 菜 酱 油

Zhacai sauce

2007-07-24 发布　　2007-12-01 实施

中华人民共和国商务部　发布

数码防伪

食品伙伴网http://www.foodmate.net

目　次

前言 …… Ⅲ
1　范围 …… 1
2　规范性引用文件 …… 1
3　术语和定义 …… 1
4　技术要求 …… 1
5　试验方法 …… 2
6　检验规则 …… 3
7　标志 …… 3
8　包装、运输和贮存 …… 3
附录 A(规范性附录)　榨菜腌制液质量指标 …… 4

食品伙伴网http://www.foodmate.net

前　言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由中国调味品协会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：重庆市涪陵榨菜(集团)有限公司。

本标准主要起草人：周斌全、向瑞玺、方明强、李德彬、刘德君。

本标准为首次发布。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

榨菜酱油

1 范围

本标准规定了榨菜酱油的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于3.1所指的榨菜酱油。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 18186—2000 酿造酱油

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第75号令[2005年] 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

榨菜酱油 zhacai sauce

以茎瘤芥的茎瘤(青菜头)在腌制发酵过程中的榨菜腌制液为原料，经过滤、浓缩、调配、均质、灭菌、灌装等而成的具有特殊色、香、味的液体调味品，属于配制酱油。

3.2

榨菜腌制液 liquid brine cured pickle of zhacai

茎瘤芥的茎瘤(青菜头)在腌制发酵过程中从其组织内部渗出的含有可溶性营养成分的含盐汁液。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 榨菜腌制液

应符合本标准附录A和国家相关规定。

4.1.2 食品添加剂

应选用GB 2760中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂产品标准。

4.2 感官特性

感官特性应符合表1的规定。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 1 感官特性

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
色 泽	红褐色，色泽鲜艳，有光泽	棕褐色或浅红褐色，有光泽	棕褐色
香 气	具有浓郁的榨菜酱油清香、酱香，无不良气味	具有较浓郁的榨菜酱油清香、酱香，无不良气味	具有榨菜酱油的清香，无不良气味
滋 味	味鲜美、醇厚、咸甜适口，无异味	味鲜美、醇厚，无异味	味鲜美，无异味
体 态	澄清		

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		
		一级	二级	三级
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 mL)	≥	0.70	0.55	0.40
可溶性无盐固形物/(g/100 mL)	≥	10.00	7.00	5.00
总酸(以乳酸计)/(g/100 mL)	≤	2.50		

4.4 铵盐

铵盐(以氮计)的含量不得超过氨基酸态氮含量的 30%。

4.5 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目		指 标
总砷(以 As 计)/(mg/L)	≤	0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤	1
黄曲霉毒素 B_1/(μg/L)	≤	5
亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)/(mg/L)	≤	10
菌落总数/(CFU/mL)	≤	30 000
大肠菌群/(MPN/100 mL)	≤	30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

采用目测、鼻嗅、品尝的方法进行检验。

5.2 理化指标

总酸按 GB/T 5009.39 规定执行，其他指标按 GB 18186—2000 中第 6 章的规定执行。

5.3 铵盐

按 GB 18186—2000 中 6.5 的规定执行。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

5.4 卫生指标

亚硝酸盐按 GB/T 5009.33 规定执行，微生物指标按 GB/T 4789.22 规定执行，其他卫生指标按 GB/T 5009.39 的规定执行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验逐批进行，其检验项目包括：感官指标、可溶性无盐固形物、铵盐、氨基酸态氮、总酸、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括 4.2～4.6 规定的全部项目；型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

a) 更改主要原料；

b) 更改关键工艺；

c) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样

6.4.1 桶装产品抽样

从每批产品的不同部位随机选取 6 桶，现场平均抽取共计 1 500 mL，分别做感官、理化、卫生检验，留样。

6.4.2 瓶装产品抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶，分别做感官、理化、卫生检验，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 出厂检验或型式检验，如有不合格项目时，在该批产品中加倍抽样复检；若复检合格，则判该批产品合格；若复检仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。在出厂检验或型式检验中，卫生指标中菌落总数、大肠菌群及致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）如有一项不符合本标准 4.5 的规定，则判定该批产品为不合格。

7 标志

应符合 GB/T 191 及 GB 7718 的规定。产品名称标为“榨菜酱油”，还应标明质量等级和氨基酸态氮的含量。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和国家有关规定。

8.2 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有污染的物品混运。

8.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 A
（规范性附录）
榨菜腌制液质量指标

榨菜腌制液质量指标见表 A.1。

表 A.1 榨菜腌制液质量指标

项目			指标
感官特性	色泽		浅黄色
	气味		具有榨菜腌制液固有的气味，无不良气味
	体态		澄清，无杂质
	滋味		具有榨菜腌制液固有的滋味，无异味
理化指标	可溶性无盐固形物/(g/100 mL)	≥	3.50
	总酸(以乳酸计)/(g/100 mL)	≤	0.90
	食盐(以氯化钠计)/(g/100 mL)	≥	5.00
卫生指标	亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)/(mg/L)	≤	10

中华人民共和国国内贸易
行业标准
榨菜酱油
SB/T 10431—2007
*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码：100045
网址 www.spc.net.cn
电话：68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销
*
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 9 千字
2007 年 10 月第一版 2007 年 10 月第一次印刷
*
书号：155066·2-18127 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话：(010)68533533

SB/T 10431-2007

食品伙伴网http://www.foodmate.net