ICS 67.220.10
X 66
备案号：37208—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10755—2012

芥　末　酱

Mustard

2012-08-01 发布　　2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部　发布

目　次

前言 …… I
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 …… 3
6　检验规则 …… 3
7　标签 …… 4
8　包装 …… 4
9　运输 …… 4
10　贮存 …… 4
附录 A（规范性附录）　芥籽油挥发性成分含量的测定 …… 5

前　言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 的规定编写。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本标准起草单位:广东嘉豪食品股份有限公司。

本标准主要起草人:陈志雄、陈世豪、刘亚萍。

芥　末　酱

1　范围

本标准规定了芥末酱产品的术语和定义、原料要求、技术要求、试验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于第3章中定义的芥末酱。

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 2716　食用植物油卫生标准

GB 2760　食品安全国家标准　食品添加剂使用标准

GB 2762　食品中污染物限量

GB 2763　食品中农药最大残留限量

GB 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5461　食用盐

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB/T 6682　分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718　食品安全国家批准　预包装食品标签通则

GB/T 12457　食品中氯化钠的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 714　脱水蔬菜通用技术条件

《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(2005)第75号令)

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青芥辣酱　wasabi

以辣根、山葵等为主要原料，经磨碎、发制、调配等工艺制成的半固态复合调味料。

3.2

黄芥末酱　mustard

以芥菜籽粒或芥菜类植物块茎为原料，经磨碎、发制、调配等工艺制成的半固态复合调味料。

4　技术要求

4.1　主要原料和辅料

4.1.1　脱水辣根、山葵、黄芥籽、白芥籽

应符合GB 2762、GB 2763、NY/T 714的规定。

4.1.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 生产加工用水

应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.1.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定的品种，其质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求	
	青芥辣酱	黄芥末酱
色泽	暗绿色、青绿色至浅绿色	黄色至乳白色
香气	具有特有的呛鼻辛辣味，无不良气味	
滋味	辛辣可口，具有本品特有的风味，无异味	
体态	半固体膏状，允许有原料细小颗粒或纤维存在，无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　目		指　标	
		青芥辣酱	黄芥末酱
干燥失重/%	≤	40.0	70.0
食盐(以 NaCl 计)/%	≤	10.0	10.0
芥籽油挥发性成分(以异硫氰酸烯丙酯计)/%	≥	0.23	0.10

4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准。

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 试验方法

本试验方法中用水，应符合 GB/T 6682 中三级以上(含三级)水的规格，所用试剂除另有注明外，均为分析纯。

5.1 感官检验

5.1.1 色泽和体态

取样品 10 g，放置白色瓷盘内，进行目测。

5.1.2 香气

配制 3%样品溶液，嗅其气味。

5.1.3 滋味

配制 3%样品溶液，取少许溶液放入口内，仔细品尝。

5.2 理化指标检验

5.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3—2010 第一法规定的方法测定。

5.2.2 食盐(以 NaCl 计)

按 GB/T 12457 中的方法测定。

5.2.3 芥籽油挥发性成分(以异硫氰酸烯丙酯计)

按附录 A 方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 总则

产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格产品方可出厂。

6.2 检验形式

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官要求和净含量，理化指标中的总固形物、食盐。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定；
b) 正式投产后，如更换原料供应商或产地，可能影响产品质量时；
c) 产品停产半年以上，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) 国家质量监督部门提出要求时；
f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

7 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定。产品名称应标为“芥末酱”。

8 包装

包装材料和容器应符合相应的国家有关规定。

9 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、有害、有污染的物品混运。

10 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。

附 录 A
（规范性附录）
芥籽油挥发性成分含量的测定

A.1 原理

芥籽油主要成分异硫氰酸烯丙酯用水蒸汽蒸馏后，用氨水吸收生成硫脲，再加一定量的硝酸银溶液，二者等物质的量反应。反应结束后，用硫氰酸铵定量滴定剩余的硝酸银，求出和硫脲反应的硝酸银量。

A.2 试剂

a) 氨水溶液：浓氨水用水稀释(1+1)；
b) 0.1 mol/L 硝酸银溶液；
c) 10%硫酸铁溶液；
d) 0.1 mol/L 硫氰酸铵溶液；
e) 浓硝酸；
f) 95%乙醇。

A.3 仪器

a) 异硫氰酸烯丙酯蒸馏装置：如图 A.1，其中 a 为 500 mL 三角瓶，b 为 250 mL 圆底烧瓶(在 60 mL处有一刻度)；
b) 电炉；
c) 分析天平：感量 0.000 1 g；
d) 容量瓶：100 mL；
e) 滤纸；
f) 移液管：10，25 mL；
g) 吸量管：5，10 mL；
h) 滴定管：25 mL；
i) 回流冷凝器，可与瓶 b 相配。

单位为毫米(mm)

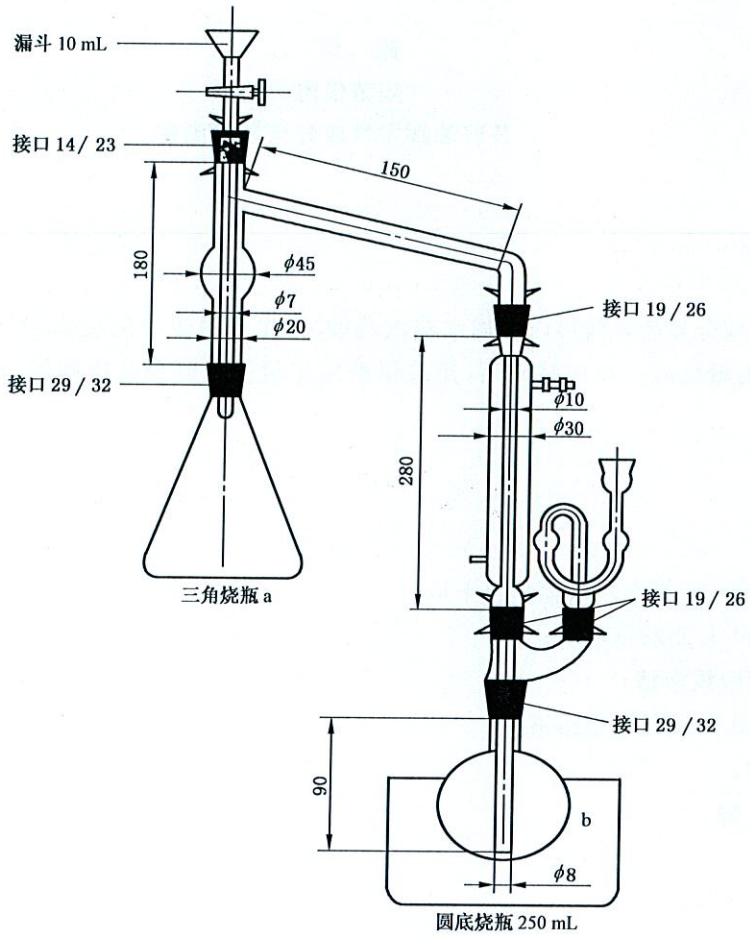


图 A.1 异硫氰酸烯丙酯蒸馏装置

A.4 分析步骤

称取芥末酱 1 g(精确至 0.000 2 g),放入三角瓶中,加入 100 mL 水和 20 mL95%乙醇振荡均匀。安装好蒸馏装置。圆底烧瓶 b 中加入 10 mL 氨水溶液作为接收溶液,三角瓶 a 用明火缓慢加热至沸腾,蒸馏至约 60 mL 停止蒸馏(约 20 min),用少量水洗蒸馏管 2～3 次,加入 0.1 mol/L 硝酸银溶液 20 mL充分混合,静置 5 h 以上。然后,把此圆底烧瓶在沸水中加热,使瓶内溶液沸腾,完成反应,冷却加水定容至 100 mL 容量瓶后,用滤纸过滤。取 50 mL 滤液,加 5 mL 浓硝酸使呈酸性,加 0.5 mL 硫酸铁溶液做指示剂,用 0.1 mol/L 硫氰酸铵溶液滴定至溶液呈褐色且不褪色为终点。

A.5 计算公式

芥籽油挥发性成分含量按式(A.1)计算。

$$芥籽油挥发性成分含量(\%)=\frac{(20\times C_1-2\times V\times C_2)\times 99.15}{100\ m} \quad \cdots\cdots(A.1)$$

式中:

C_1 ——硝酸银溶液物质的量浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

C_2 ——硫氰酸铵溶液物质的量浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

V ——硫氰酸铵溶液的滴定体积，单位为毫升(mL)；

m ——芥末酱样品的质量，单位为克(g)；

99.15——1 物质的量的异硫氰酸烯丙酯相对应的分子质量。

计算结果保留两位有效数字。

A.6 结果允许差

同一样品相对平均偏差不得超过 10%。