

T/GZSX 025—2018

ICS 67.080.20
X 26
备案号:

T/GZSX

贵州食品工业协会团体标准

T/GZSX 025—2018



贵州酸汤调味料

(Guizhou Sour Soup Seasoner)

贵州省食品工业协会
团体标准
贵州酸汤调味料
T/GZSX 025—2018

版权专有 侵权必究

2018-04-10 发布

2018-05-01 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

本标准由贵州省食品工业协会标准化技术委员会提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州乡下妹食品有限公司、老凯俚酸汤鱼研发生产基地、遵义市刘胡子食品有限公司、贵州老干爹食品有限公司、贵阳金钰铮风味食品厂、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本标准主要起草人：罗 沅、邓盛毅、丁文建、刘剑秋、沈承菊、周文德、罗雪梅、罗安桂、王祎、王作敏、汪德慧、董昶。

贵州酸汤调味料

(Guizhou Sour Soup Seasoner)

1 范围

本标准规定了贵州酸汤调味料的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州酸汤调味料的生产、贸易及检验。

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 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群的计数
- 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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 12456 食品中总酸的测定

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

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 2005 年令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

3.1 按生产工艺及原料不同分类

分为红酸汤（含油型、不含油型）和白酸汤。

3.2 按食用方法分类

分为即食类和非即食类。

4 术语和定义

4.1

含油型红酸汤

以鲜红辣椒和（或）西红柿为主要原料，添加一定比例的生姜、食用盐，添加或不添加糯米、白酒等辅料，经密封发酵、粉碎后，使用食用植物油和（或）食用动物油脂炒制而成的半固态或液态调味料。

4.2

不含油型红酸汤

以鲜红辣椒和（或）西红柿为主要原料，添加一定比例的生姜、食用盐、白酒等辅料。经密封发酵、粉碎后，杀菌或不杀菌而成的半固态或液态调味料。

4.3

白酸汤

以水、大米或面粉等为原料，经发酵后，沉淀过滤、杀菌等工艺生产加工而成的液态调味料。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 辣椒、番茄、生姜、大蒜

应新鲜、无霉变、无虫害、无杂质。

5.1.2 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.4 食用动物油脂

应符合 GB 10146的规定。

5.1.5 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.6 食盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.7 白酒

应符合 GB 2757 的规定。

5.1.8 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.9 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.10 其他辅料

应符合相应标准要求 and 有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求		检 验 方 法
	红酸汤	白酸汤	
色泽	呈红色，或间有白、黄、黑褐色颗粒，允许表面呈淡褐色	呈乳白色	将被测样品置于洁净的白盘中，在自然光下用目测进行色泽等项目检验；用鼻嗅和品尝的方法进行检测
气味、滋味	具有本品固有的酸香风味，无异味		
组织形态	呈半固态状或液态	呈液态，长期放置允许有少许沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

5.3 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标		检 验 方 法
	红酸汤	白酸汤	
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	0.5~4.5	0.2~2.0	GB/T 12456
氯化物 ^a （以NaCl计）/(g/100g)	≤15.0	≤10.0	GB 5009.44
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤0.5		GB 5009.11

续表2

铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤1.0		GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤20.0	—	GB 5009.33
过氧化值 ^b （以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	—	GB 5009.227
注： ^a 与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液[C(AgNO ₃)=1.000 mol/L]相当于氯化钠的质量为 0.0585 (g)			
^b 适用于添加食用植物油和（或）动物油的产品			

5.4 微生物限量(限即食类产品)

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

预包装食品的净含量均应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定检验。

5.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以每批次投料生产的且包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 份样品（总量不低于 2kg），其中 7 份作检验样品，另 3 份用于留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品经检验合格后方可出厂。

6.3.2 每批产品的出厂检验指标为感官、净含量、总酸、氯化物、过氧化值（限含油型）、大肠菌群（限即食产品）。

6.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求中 5.2~5.6 的全部项目及标签。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上，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) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

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。当出厂检验项目或型式检验项目有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

7 包装、标签、标志、运输、贮存

7.1 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

7.2 标签、标志

7.2.1 预包装食品标签应符合 GB 7718，预包装食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2.2 非即食产品标签应注明或注明食用方法。

7.2.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。