团　体　标　准

T/GDFCA 029—2019

咖喱酱

Curry Paste

（征求意见稿）

2019-××-××　发布　　2019-××-××实施

广东省食品流通协会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 技术要求 3
5 生产加工过程的卫生要求 4
6 试验方法 5
7 检验规则 5
8 标签、标志、包装、运输、贮存 6

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本指导性技术文件起草单位:

本指导性技术文件主要起草人：

咖喱酱

1 范围

本标准规定了咖喱酱的术语和定义、技术要求、生产过程的卫生要求、试验方法和检验规则、标示、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于咖喱酱。

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，仅所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 1.1-2009 标准的结构和编写

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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 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 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

GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 4805　　食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准

GB 9683　　复合食品包装袋卫生标准

GB 9687　　食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688　　食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 13113　　食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准

GB 19778　　包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《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(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

半固体复合调味料semi-solid state compound seasoning

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈酱状、固液混合或呈块状碎片状的复合调味料。

3.2

咖喱酱 Curry Paste

以食用油及其制品、姜黄、咖喱叶（新鲜）或其他香辛料等为主要原料，可配合其他原辅料及食品添加剂，经前处理、配调、煮制、冷却、包装等工序加工而成的半固体复合调味料。

3.3

即食类咖喱酱 Ready-To-Eat Curry Paste

用于蘸食、佐餐、冲调等用途，无需再处理，可直接食用的咖喱酱。

3.4

非即食类咖喱酱 Non-Ready-To-Eat Curry Paste

用于烧煮等用途，不可直接食用的咖喱酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合国家相关标准及有关规定

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	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异臭及哈喇味等异味
状态	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求

表2 理化要求

项目	指标
水分/（g/100g） ≤	90
食盐（以NaCl计）/（g/100g） ≤	36
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25
酸价（以脂肪计）[a]/（g/100g） ≤	3
总砷(以As计) /（mg/kg） ≤	0.5

铅(以Pb计) /（mg/kg） ≤	1.0
锡[b]（以Sn计）/（mg/kg） ≤	250
a:不适用于使用发酵型配料和酸性配料的产品 b: 仅限于采用镀锡材料包装的产品	

4.4 微生物限量

以罐头工艺生产的咖喱酱应符合商业无菌的要求，其他微生物指标应符合表3及表4的规定

表3 指示菌限量

项目	要求
菌落总数/（CFU/g） ≤	5000
大肠菌群/（MPN/100g） ≤	30

表4 致病菌限量

指标	采样方案[a]及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	--
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000
a：样品的采样及处理按GB 4789.1执行 b: n为同一批次产品应采集的样品的件数；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食品安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

4.6 净含量

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

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

取适量样品摊于白色瓷盘中，在自然光下目测检查其组织形态、杂质。根据产品食用方法，取适量样品加入300ml热水搅拌煮沸，目测、鼻嗅、口尝分别检查其色泽、杂质、滋味、气味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 食盐：按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.3 过氧化值：按照GB 5009.227规定执行。

6.2.4 酸价：按GB 5009.229规定的方法测定。

6.2.5 总砷：按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.6 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.7 锡：按GB 5009.16规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 商业无菌：按GB 4789.26规定的方法检验

6.3.2 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.3 大肠菌群：按GB/T 4789.3规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10第二法规定的方法检验。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格品种的产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前对产品进行检验，符合产品要求，并出具质量合格证的产品方可出厂。

7.2.2　净含量、标签、感官要求、水分、食盐、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目，其他项目做定期抽检。

7.3　型式检验

7.3.1　型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 更换主要设备时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 原料产地或供货商发生变化时；

e) 停产三个月以上恢复生产时；

f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.3.2　型式检验项目包括本标准要求全部项目。

7.4　抽样方法及数量

在成品库同一组批产品中随机抽取至少1.5kg或2瓶供出厂检验；抽取样品供型式检验，每批样品不应少于6个零售包装。

7.5　判定规则

7.5.1　检验结果符合本标准要求，则判定该次检验合格；

7.5.2　如果检验结果微生物指标项目不符合时，则整批产品不合格，不可复检；

7.5.3　其余指标不符合本标准要求时，应重新加倍抽样方案取样复检，复检结果符合要求时，作合格判定。如有一项指标不符合本标准要求时，则整批产品判定为不合格；

7.5.4　当供需双方对产品质量有争议时，按《中华人民共和国产品质量法》的规定办理。

7.6　自检

7.6.1　企业实验室应配有能满足咖喱酱相关检测项目要求的仪器、设备和器具。

7.6.2　企业实验室应建立各种检测项目的检验操作程序。企业自属实验室应定期对生产用水、食品接触面、原料、辅料等进行检验，对半成品、成品批批进行检验，并及时出具相关检验报告。

7.6.3　委托有资质的社会实验室承担检测任务的咖喱酱生产企业，应与被委托的实验室签订委托协议书，明确样品扦取、交接及出具检测结果等事宜。被委托的实验室委托的项目应在认可范围内，并应接受相关部门的审核。

8　标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 包装标签上除应表明产品名称、产品配料、制造商名称和地址、制造商食品生产许可证证书编号、本标准号外，还需标出单位包装的净含量、保质期、贮存条件。

8.1.3 储运图示的标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料应当符合GB 9683、GB 9687、GB 9688及GB 13113的要求；玻璃瓶卫生应符合GB 19778的要求；包装罐其内部涂料卫生应符合GB 4805的要求；并可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合国家有关标准要求。

8.3 运输

产品的运输过程中应轻放，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。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、阴凉的仓库内离墙离地存放，避免太阳暴晒。