

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/016—2018

食品安全地方标准
甜油（调味品）

2018 - 12 - 29 发布

2019 - 12 - 29 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准

甜油（调味品）

1 范围

本标准适用于甜油。

2 术语和定义

2.1 甜油（又称白汤或面抽油）

以小麦粉（或小麦）主要原料，采用传统微生物酿造工艺，添加食盐调配，再经杀菌、灌装等工艺加工制成的液体调味品。

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	检验方法
色泽	具有浅红褐色或棕褐色、浅棕褐色的色泽	取 30mL 样品于无色透明烧杯中，在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味	具有酯香及酱香，无不良气味	
滋味	味鲜，甜咸适中，无异味	
状态	澄清液体，久置后允许有少量沉淀，无正常视力可见杂质	

3.3 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	检验方法
氨基酸态氮/(g/100 g)	≥ 0.2	GB 5009.235
还原糖（以葡萄糖计）/(g/100 g)	≥ 5.0	GB 5009.7

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中调味品（酱油、醋、酿造酱）的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB 29921中即食调味品（酱油）的规定。

3.6.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	5×10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 第二法

^a样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中调味品（酱油）的规定。

4 标志

预包装食品标签除应符合GB 7718及GB 28050的规定，还应标明还原糖的含量。