

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

## 即食果蔬风味酱

Instant fruit and vegetable flavor sauces

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由李锦记（新会）食品有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：李锦记（新会）食品有限公司、华南理工大学、中国人民解放军空军特色医学中心、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、威海市宇王集团有限公司。

本文件主要起草人：刘丽燕、陈少强、王宏福、曾新安、王若永、张雁、杨洁明、施彩霞、首云英、李巧连、刘扬瑞、韩忠、邓媛元。

本标准发布日期：2021年 月 日

# 即食果蔬风味酱

## 1 范围

本标准规定了即食果蔬风味酱的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、生产加工过程卫生要求、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于即食果蔬风味酱产品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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	食品安全国家标准	植物油
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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/T 5009.40	食品卫生标准的分析方法	
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 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
		《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文件。

### 3.1

#### 即食果蔬风味酱 Instant fruit and vegetable flavor sauces

以水果或蔬菜及其制品的一种或多种、食糖、食用盐、水为主要原料，添加或不加香辛料、食用油、熟肉制品、熟水产制品、蛋制品、食品添加剂等辅料，经预处理、炒（煮）制、灌装、包装等工艺制成的酱状产品，用于蘸食、佐餐等直接食用的调味酱。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果及其制品应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.2 蔬菜及其制品应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.3 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.7 食用油应符合 GB 2716、GB 10146 的要求。
- 4.1.8 熟肉制品应符合 GB 2726 的要求。
- 4.1.9 熟水产制品应符合 GB 10136 的要求。
- 4.1.10 蛋制品应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.11 食品添加剂应符合相应的国家标准要求。
- 4.1.12 其他原辅料应符合相应国家标准要求。

### 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，色泽一致
气味	具有该产品应有的气味，无其他不良气味
滋味	具有该产品应有的滋味，无苦涩味、无异味，无异嗅
组织形态	酱状，允许有颗粒，无霉变，无霉变，无正常视力可见外来异物

### 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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0
水分，g/100g	≤ 65
亚硝酸盐 <sup>a</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 10
<sup>a</sup> 仅适用于添加腌腊制品或酱腌制品的产品	

### 4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的要求。

### 4.5 食品安全指标

#### 4.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.5.2 微生物指标

- 4.5.2.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食复合调味料的规定。
- 4.5.2.2 菌落总数、大肠菌群指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^3$	$5 \times 10^4$
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$

<sup>a</sup>样品的采样与处理按GB 4789.1执行。

#### 4.6 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

#### 5.1 感官要求

按GB 31644有关规定进行。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 食用盐

按GB/T 5009.40有关规定进行。

##### 5.2.2 水分

按GB 5009.3有关规定进行。

##### 5.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33有关规定进行。

#### 5.3 污染物限量

按GB 2762有关规定进行。

#### 5.4 微生物指标

##### 5.4.1 菌落总数

按GB 4789.2有关规定进行。

##### 5.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3有关规定进行。

##### 5.4.3 致病菌

按GB 29921有关规定进行。

#### 5.5 净含量

按JJF 1070有关规定进行。

### 6 加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一条件、同一生产日期、同一规格的产品为一批。

#### 7.2 抽样

每批随机抽取样品，数量应满足检验项目和留样需要。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应逐批检验合格后，方能出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、氯化物、菌落总数和大肠菌群。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3.2.2 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅料、工艺或设备有变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管机构提出要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.4.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检；复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标识、包装、运输和贮存

### 8.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全和有关规定。

8.2.2 应封装严密、无渗漏、无鼓盖或无涨袋（桶）。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响质量的物品混装运输。

### 8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的专用仓库内。不得与有毒、有异味的物品同处贮存。