

# 《即食果蔬风味酱》团体标准编制说明

## 征求意见稿

### 一、标准制订的目的和意义

中华饮食文化源远流长，调味酱是构成食品风味及美感的重要因素。随着国民经济持续增长，人民生活水平提高，生活工作节奏加快，消费结构不断升级，消费观念也在悄然改变，人们对于每天生活的调味品追求高品质、方便易用、健康化势在必行。市场上常见的调味酱盐分含量高，一般用于烹饪或搭配主副食食用。

近年来，随着国内即食调味酱生产工艺、技术的发展，市面上推出一些新兴的复合调味品基料，但未见成熟的低盐即食果蔬风味调味酱面市。目前国内尚无正式发布的有关即食果蔬风味酱技术标准及质量标准要求，则难以从规范的角度去要求并规范并保障产品质量，不利于即食果蔬风味酱食品行业的健康有序发展。

《即食果蔬风味酱》团体标准项目的提出，从消费者角度考虑，引导、鼓励低盐健康饮食及对天然食材制作的药食同源即食果蔬风味酱需求，将有力地推动调味品消费升级需求的加工技术进步，为行业的健康、安全、高品质、快捷易用的即食果蔬风味酱的转型升级及设计提供技术支撑，推动以食品安全为基础的低盐健康调味品标准行业发展。

### 二、任务来源及起草单位

#### 1、任务来源

由李锦记（新会）食品有限公司申请，江门市标准化协会组织专家立项论证通过并印发“江门市标准化协会关于《即食果蔬风味酱》团体标准立项公告（江标协（2021）3号）”，项目名称为《即食果蔬风味酱》

## 2、起草单位及人员名单

本标准起草单位：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。

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

## 3、起草组分工

标准起草工作组包括李锦记（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。

李锦记（新会）食品有限公司（下简称“李锦记”）作为标准第一编制单位及牵头单位，负责统筹标准编制过程中的各项工作，完成本标准修改/订，最终形成标准报批稿。其他标准编制单位为华南理工大学、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（下简称“其他标准编制单位”），参与标准编制过程，专业角度与李锦记共同开展工作，与李锦记共同完成本标准的修改/订，最终形成标准报批稿。

## 三、工作简况

### 1、立项阶段

2020年下半年至2021年2月，李锦记公司根据目前低盐健康饮食及对天然食材制作的药食同源即食果蔬风味酱的发展状况和产品质量保障要求，提出起草有关即食果蔬风味酱技术标准的建议，并邀请科研院校、技术机构和相关食品企业参与标准的制修订工作。同事广泛调研行业情况，开展相关样品及数据整理，拟定了标准立项申请稿。

2021年3月，在标准立项后，标准起草工作组在李锦记公司的组织下，召开了现场或视频会议，经讨论达成一致意见形成标准征求意见稿。

## 四、标准编制原则

本标准的起草以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠，以反映本产品特点和食品产业发展需求、利于解决食品安全监管实际问题为原则，在制定过程中应当广泛听取各方意见，保证标准制定过程的透明度。

## 五、 标准主要内容确定

标准征求意见稿的主要内容确定如下：

1. 范围：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。
2. 术语和定义：明确了即食果蔬风味酱的定义
3. 要求
  - 3.1 规定了即食果蔬风味酱原辅料的要求。
  - 3.2 规定了即食果蔬风味酱的感官要求。
  - 3.3 规定了即食果蔬风味酱的理化指标要求。
    - 3.3.1 食用盐（以 NaCl 计）， $\leq 5.0$  g/100g

国际权威医学杂志《柳叶刀》发布了一份全球饮食领域大规模调查研究报告，报告对全球 195 个国家的饮食潜在风险和健康隐患做了长达 27 年的研究。调查结果显示，我国因为饮食结构而导致的死亡率和癌症的发生率，在世界人口前 20 的国家中，排名第一。而导致这一情况的罪魁祸首是吃盐太多。

《中国居民膳食指南》建议，食用盐每人每日摄入量不超 6 克。而 2015 年调查显示，家庭烹调用盐摄入量平均每人每天为 9.3 克。与 1992 年相比，人均烹调用盐量下降了 4.6 克/天，每 10 年平均下降 2 克/天。虽然盐摄入已呈现逐年下降的趋势，但超过了推荐量。

《“健康中国 2030”规划纲要》提出“到 2030 年，全国人均每日食盐摄入量降低 20%”的目标。本标准设置食用盐上限指标，目的倡导健康饮食理念，倡导调味品减盐。

3.3.2 水分， $\leq 65$  g/100g ；

3.3.2 亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计）， $\leq 10\text{mg/kg}$ ；

本产品无直接添加硝酸盐或亚硝酸盐，在本标准中制订本指标，主要是考虑原辅料（腌腊制品或酱腌制品）带入的影响。

### 3.4 规定了污染物限量要求

本标准的污染物限量指标直接按照国家标准 GB 2762 的要求执行。

### 3.5 规定了微生物指标要求

3.5.1 致病菌直接按照国家标准 GB 29921 的要求执行。

#### 3.5.2 菌落总数、大肠菌群

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。

这两个指标在 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》无直接规定，考虑到本产品为即食类产品，因此增加此两项指标，并参考了《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》、《QBT5471-2020 方便菜肴》标准进行制订。

### 3.6 规定了本产品使用食品添加剂的要求。

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的要求。

### 3.7 规定了产品净含量的要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4. 规定了本产品感官要求、理化指标、污染物限量、微生物指标、净含量的检验方法。

5. 规定了组批、抽样、检验分类（出厂检验、型式检验）、判定规定的具体要求。

6. 规定了产品的标识、包装、运输和贮存的具体要求。

## 六、 与国内、国际、国外对比情况

目前国内、国际、国外尚没有专门针对即食果蔬风味酱相关标准。本标准水平为国内先进水平。

## 七、 标准实施建议

本标准技术指标水平先进的团体标准，由团体成员约定采用或者按照本团体的有关规定供企业自愿采用，作为即食果蔬风味酱标准，可作为即食果蔬风味酱产品评价依据。

## 八、 其他需要说明的问题

无