《食品安全地方标准 酸菜类调料》

（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于2020年立项修订，项目承担单位为四川省调味品协会。2020年10月至2021年2月开展国家及省内外相关法规标准、文献、检验数据、行业意见建议的收集；2021年3月召开标准修订专家论证会议，提出了具体的修订建议方案。2021年7月形成《食品安全地方标准 酸菜类调料》草案。2021年7月至2021年10月，起草单位通过网络平台征求行业企业意见。2022年至2023年，根据食品安全标准跟踪评价工作反馈意见对标准进一步修改、完善，在多轮数据检测、多维度对比分析、多方意见征求、反复修改斟酌之后，形成《食品安全地方标准 酸菜类调料》送审稿。2024年5月，经四川省食品安全标准委员会秘书处初步审查，形成征求意见稿。

二、标准的主要技术内容

本标准是对《食品安全地方标准 酸菜类调料》（DBS51/002-2016）的修订，主要修订内容如下：

1. 范围

标准适用范围修改为“本标准适用于预包装酸菜类调料”。

1. 术语和定义
2. 增加术语“酸菜类调料”。定义为“以腌渍蔬菜为主要原料，辅以食用植物油、其他辅料、食品添加剂，按一定配方和工艺加工而成的非即食调味料。酸菜类调料以酸菜调味料包为主，配备或不配备粉料包、油料包、其他调味料包”。明确产品为“非即食调味料”；“酸菜调味料包”为主料包；除“酸菜调味料包”外的其他料包限于“粉料包”“油料包”“其他调味料包”。
3. 术语“调味料包”修改为“酸菜调味料包”。
4. 增加术语“油料包”。定义为“以食用植物油和（或）食用动物油脂为主要原料，添加或不添加香辛料等其他辅料、食品添加剂，经相应工艺加工制成的油状调味料包”。
5. 增加术语“其他调味料包”。定义为“以调味料、香辛料中的一种或多种为原料，添加或不添加其他辅料，经相应工艺加工，混合包装或分料包装制成的调味料包”。
6. 术语“粉料包”的定义增加原料“食用盐”。

（三）技术要求

1. 原辅料要求
2. 与术语和定义相匹配要求，增加原料“食用动物油脂应符合GB 10146的规定”；“食用盐应符合GB 2721的规定”；“香辛料应符合GB/T 15691的规定”；“食用淀粉应符合GB 31637的规定”。 修改原料“腌渍蔬菜应符合GB 2714的规定”，以食品安全国家标准作为基本要求。删除“生产用水应符合GB 5749的规定”，GB5749是生产用水的强制要求。
3. 感官

修改了感官中“状态”描述。修改为“具有产品应有的状态，无肉眼可见外来异物”。

1. 理化指标
2. 本产品是以酱腌菜为主要原料的调味料，根据酱腌菜生产加工工艺和相关检验数据，产品黄曲霉毒素B1风险低，参考相关食品安全国家标准要求，删除“黄曲霉毒素B1”限量指标。生产企业应加强油脂及其制品、调味品、坚果及籽类等原料的验收，加强生产加工过程管理，严格控制黄曲霉毒素B1的风险。
3. 增加“油料包”的理化限量指标。限量要求是“酸价≤ 3.0 mg/g”“过氧化值≤0.25 g/100g”。
4. 增加表 2 中理化指标“调味料包”的脚注a，“a调味料包含酸菜调味料包、其他调味料包。”；“酸价”和“过氧化值”项目的脚注 b，“b 仅限于含有油脂的料包。其中，酸价项目不适用于含腌渍蔬菜、食醋、柠檬酸等酸性配料的料包。”；“亚硝酸盐”的脚注c，“c仅限于含腌渍蔬菜的调味料包”。
5. 修改表 2 中理化指标检验方法。酸价和过氧化值的检验方法GB/T 20293 、GB /T5009.37修改为 GB 5009.229、GB 5009.227，与最新的检验方法国家标准保持一致。
6. 删除“总砷”和“铅”限量指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）已将调味料纳入其中，污染物限量没有特殊要求。本标准污染物限量按照“应符合 GB 2762 的规定”执行。

4.微生物限量

酸菜类调料产品为非即食调味料，参考相关食品安全国家标准对该类产品的要求，删除“微生物限量指标”。根据酸菜类调料生产加工工艺和相关检验数据，产品大肠菌群污染风险低。

5.农药残留限量、兽药残留限量

参考相关食品安全国家标准对该类产品的要求，删除“农药残留限量”和“兽药残留限量”指标。生产企业应加强原料验收，原料农药残留、兽药残留应符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）和有关规定。

6.食品加工过程的卫生要求

删除“食品加工过程的卫生要求”指标。酸菜类调料生产加工过程的卫生应严格执行《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）的要求。

7.标志、标签

删除“标志、标签”指标。酸菜类调料产品应执行《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050）的规定，产品的标志和标签没有其他特殊要求。

（四）其他

增加“检验样品预处理”指标要求，避免样品处理方法不一致导致的数据差异。

三、国内外相关法规标准情况

本标准在修订过程中，对国家标准、行业标准、地方标准、团体标准进行了汇总、比较，在充分考虑已有的相关标准的基础上，结合酸菜类调料的原辅料、加工工艺特性，作出相应的规定。参考的相关标准主要有《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）；《食品安全地方标准 泡菜类调料》（DBS50/020-2021）。

四、其他需要说明的事项

无。