

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — 2022

寿 喜 锅 调 味 汁

Sukiyaki sauce
(征求意见稿)

2022—XX— 发布

2022—XX—XX 实施

中国调味品协会 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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：*****。

本文件为首次发布。

寿喜锅调味汁

1 范围

本文件规定了寿喜汁调味汁的术语定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于寿喜锅调味汁的生产、检验和销售。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触材料用塑料材料及制品

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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/T 18186 酿造酱油

GB/T 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

SB/T 10416 调味料酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《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[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

3 术语定义

3.1

寿喜锅调味汁 Sukiyaki sauce

以酿造酱油、味淋、清酒、调味料酒等为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、水产调味品、食用酒精、香辛料等辅料，添加或不添加食品添加剂，经加工制成的液体复合调味料

4技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

4.1.2 味淋、清酒、调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.4 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.6 水产调味料

应符合GB 10133的规定。

4.1.7 食用酒精

应符合GB 31640的规定。

4.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1的规定。

4.1.9 其他原辅料应符合相关食品安全国家标准和规定

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	深褐色、或红褐色
香气	浓郁的酱香，无不良气味
滋味	味道鲜美，醇厚，咸味适口
体态	粘稠状、流动液体、允许有少量聚集物和沉淀物、及原料颗粒。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/ (g/100g) \geq	0.05
氯化物(以氯化钠计)/(g/100g) \leq	15.0

4.4 食品安全指标

食品安全指标应符合GB 31644的规定。

4.5 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按JJF 1070中规定的方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

1 应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取10g产品,将其置于洁净无色透明的玻璃盘中,于自然光或相当于自然光的室内,用触觉鉴别其组织状态,视其色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。

6.2 氨基酸态氮

依据GB 5009.235的规定执行。

6.3 氯化物

依据GB 5009.44的规定执行。

1 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括:感官指标、净含量、氨基酸态氮、氯化物。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;

f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

随机抽取6箱，每箱取样2袋（瓶），其中8袋（瓶）用于检验，其余4袋（瓶）留样备查。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

2 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.2 标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用的聚乙烯塑料袋和复合包装袋应符合GB 4806.7、GB/T 19741的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。