

Q/SSWSP

贵州省食品安全企业标准

Q/SSWSP 0001S-2021

酸汤调味料

2021-03-30 发布

2021-04-15 实施

贵州山酸王食品有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本文件由贵州山酸王食品有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州山酸王食品有限公司。

本文件主要起草人：周义、覃镡。

酸汤调味料

1 范围

本标准规定了酸汤调味料的术语和定义、分类、要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于本公司生产的酸汤调味料的生产和贸易及质量控制。

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 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐及硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 12456 食品中总酸的测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质检总局令 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

3.1 酸汤调味料

以西红柿和（或）新鲜辣椒为主要原料，添加一定比例的食用盐、生姜、蒜等为辅料，经原料预处理、破碎（或不破碎），经分别发酵后，再按照适当的比例混合，再添加白砂糖、食用盐、味精及蒜、姜等香辛料调味品调配，经杀菌或不杀菌、食用植物油炒制（或不炒制）、包装等工艺制成的调味料。

4 产品分类

4.1 按食用方法分为即食类和非即食类两类。

4.2 按配料、生产工艺的不同分为：素酸汤、油酸汤、甜辣酸、油辣酸四种。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 西红柿、红辣椒应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无虫蛀。

5.1.2 白酒应符合 GB 2757 的规定。

5.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.4 食用盐应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

5.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.1.6 蒜、姜等 香辛料调味品应符合符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.8 其他辅料应符合相应标准和规定，不得使用和添加不符合食品安全管理规定的物质。

5.2 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	具有不同品种产品固有的色泽，色泽均匀一致	将被测样品置于洁净的白盘中，在自然光下用目测进行色泽、组织形态及杂质等项目；用鼻嗅和品尝的方法进行气味及滋味检测。
气味和滋味	具有不同品种产品固有的气味和滋味，无异味	
组织形态	具有不同品种产品外观形态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化卫生指标

理化卫生指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总 酸 （以乳酸计）/(g/100g)	0.5~4.5	GB/T 12456
氯化物 （以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.44
总 砷 （以As 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅 （以Pb 计）/(mg/kg)	≤0.95	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤20.0	GB 5009.33
a 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
b 仅适用于油酸汤、油辣酸		

5.4 微生物限量

即食型产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	a采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和添加量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 检验。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批投料生产、同日同班次生产包装的产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 个包装（最小独立销售单元）样品，其中 6 个包装作检验样品，另 4 个包装作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。出厂检验项目应包括感官要求、净含量、总酸、氯化物、过氧化值（仅限含油型产品）和大肠菌群（仅限即食型产品）。

6.3.2 型式检验

型式检验应包括本标准 5.2~5.6 的所有要求，每半年进行一次，凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a、主要原料产地发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b、连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c、出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d、国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

6.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物限量不符合本标准规定时不得进行复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志及标签

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应标有“即食”或“非即食”字样，并注明其食用方法。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品应采用符合食品安全的包装材料进行包装，包装封口应严密，不得泄漏。

7.3 运输

产品在运输过程中防止日晒雨淋，避免挤压和剧烈振动，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混合装运。产品装卸时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

7.4 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的库房内，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混合存放。产品出库应遵循先进先出的发货原则。