

ICS 号
中国标准文献分类号

中国调味品协会 团体标准

T/CCIAS XXX—XXXX

辣鲜露

Chilli liquid seasoning

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国调味品协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定编写。

本标准由中国调味品协会提出并归口。

本标准起草单位：.....

本标准主要起草人：.....

本标准为首次发布。

辣鲜露

1 范围

本标准规定了辣鲜露的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、生产加工过程、标志、包装、运输、贮存要求、保质期。

本标准适用于辣鲜露产品的生产、检验、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）或替代版本均适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

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

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 辣鲜露 Chilli liquid seasoning

以辣椒或辣椒制品、酱油、食用盐等为主要原料，添加或不添加食醋、香辛料等其他调味料和食品添加剂经混合加热加工而成的具有一定辣度、鲜度的液态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的标准或有关规定。

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	指标
色泽	棕红色或红褐色
香气	酱香和辣椒的香气，无不良气味
滋味	具有辣鲜露的辣味、鲜味、咸味，无不良异味
体态	液体，允许有可见的辣椒细粒，无异物

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
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤20
总酸（以乙酸计）/（g/100g）	≤1.0
氨基酸态氮/（g/100g）	≥0.2
辣度/ 度	5~20

4.4 食品安全指标

符合 GB 31644 的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按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》执行，按 JJF 1070 中规定的方法测定。

5 试验方法

5.1 氯化钠：按 GB 5009.44 规定的方法检验，结果以氯化钠计。

5.2 总酸：按 GB/T 12456 规定的方法检验，结果以乙酸计。

5.3 氨基酸态氮：按 GB 5009.235 规定的方法检验。

5.4 辣度：按 GB/T 21266 规定的方法检验。

6 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次生产的同一品种规格的产品为一检验批。

7.2 抽样

从每批产品随机抽取6瓶（袋），分别进行检验，留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格后，方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量，理化指标中的氯化物、总酸。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 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，可能影响产品质量实际时；
- 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) 国家食品监督管理机构提出进行型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，需要仲裁时。

7.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

7.5.2 检验项目如有一项不符合本标准，允许在同批产品中加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

8 标识、包装、运输和贮存

8.1 标识

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等相关规定

8.2 包装

产品的包装材料及容器应符合食品安全标准要求 and 有关规定。

8.3 运输

本产品的运输工具应干净卫生无污染，在运输过程中应轻装轻卸，防止雨淋，严禁与有毒有害有异味物品混运。

8.4 贮存

本产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的仓库中，常温储存，不得与有毒有害有异味物品混放于同一仓库。
