

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIASXXX—XXXX

代替的团体标准号

蒜 蓉 辣 酱

Chili garlic sauce
(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 1.1-2020 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。

蒜蓉辣酱

1 范围

本标准规定了蒜蓉辣酱的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于蒜蓉辣酱的生产、检验和流通。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法
- 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 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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GH/T 1194 大蒜
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类

SB/T 10439 酱腌菜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

蒜蓉辣酱 chili garlic sauce

以辣椒酱、大蒜或大蒜制品等为主要原料，经粉碎、调配、熬煮（或不熬煮）、灌装而成的半固态复合调味料。

3.1.1

辣椒酱 chili paste

以辣椒为主要原料，经发酵或不发酵，添加或不添加辅料经一定工序加工制成的具有辣椒风味的酱类。

3.1.2

大蒜制品 garlic products

以大蒜为主要原料，经腌渍或脱水等加工，制成的具有大蒜风味的固态或半固态产品。不包括提取大蒜油后的剩余物。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 辣椒酱

应符合 SB/T 10439、GB 2714 的规定。

4.1.2 大蒜

应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.3 酱腌菜

应符合 SB/T 10439、GB 2714 的规定。

4.1.4 脱水蔬菜

应符合 NY/T 959 的规定。

4.1.5 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.1.7 其他

其它原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

以上原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官特性

感官特性应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	红色或红褐色，色泽鲜艳，有光泽
香 气	具有辣椒及蒜的香味，无不良气味
滋 味	辣度适口， 具有一定蒜的辛辣口味及浓郁的酱香味
体 态	粘稠糊状、可见原辅料颗粒
杂 质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以N计）/（g/100g）	≥ 0.1
水分/（g/100g）	≤ 80
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤ 2.5
食盐（以氯化钠计）/（%）	6-15

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群 ^a （CFU/g）	5	2	10	10 ³
注： ^a 样品的采样和处理按GB 4789.1 执行。				

4.5 食品安全指标

应符合 GB 31644 的要求。

4.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

将适量检样置于白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、体态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 中第一法直接干燥法执行。

6.2.2 总酸

按 GB/T 5009.51 的规定执行。

6.2.3 食盐

按 GB/T 5009.40 中的规定执行。

6.2.4 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 中的规定执行。

6.3 微生物指标

6.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的第二法 大肠菌群平板计数法的规定检验。

7 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:感官要求、水分、总酸、氨基酸态氮、食盐、大肠菌群、净含量。

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；
- g)对质量有争议，提出仲裁时。

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

按照实际需要 from 成品库同批产品的不同部位随机抽取 6 份分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

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标准时，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。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 、GB 28050 及相关法规的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

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。

T/CCIAS XXX—XXXX

