

ICS 号  
中国标准文献分类号

# 团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

## 辣 根 酱

Horseradish

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××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：。

# 辣根酱

## 1 范围

本标准规定了辣根酱的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于辣根酱的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB/T 5461	食品安全国家标准	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GH/T 1174	脱水辣根	
GH/T 1175	冷冻辣根	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789. 3	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
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 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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. 44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB/T 32730	芥末籽	
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
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 辣根酱 Horseradish

以鲜辣根、冷冻辣根、辣根粉为主要原料，添加或不添加食糖、植物油等辅料，添加或不添加食品添加剂，经加工而成的半固体复合调味酱。

### 4 产品分类

#### 4.1 鲜辣根酱

以鲜辣根或冷冻辣根为主要原料，添加或不添加食糖、植物油等辅料，添加或不添加食品添加剂，经过低温研磨等工艺加工而成的半固体复合调味酱。

#### 4.2 常温辣根酱

以辣根粉为主要原料，添加或不添加食糖、植物油等辅料，添加或不添加食品添加剂，经加工而成半固体复合调味酱。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料和辅料要求

- 5.1.1 辣根：应符合 GB/Z 21724 规定。
- 5.1.2 辣根粉：符合 GH/T 1174 规定
- 5.1.3 冷冻辣根：符合 GH/T 1175 规定。
- 5.1.4 植物油：符合 GB 2716 规定。
- 5.1.5 食用盐：符合 GB/T 5461 规定。
- 5.1.6 食糖：符合 GB 13104 规定。
- 5.1.7 生产用水：符合 GB 5749 规定。
- 5.1.8 其他原料和辅料应符合国家相应标准和有关规定。

#### 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
色 泽	具有本品应有淡黄色或淡绿色
香 气	具有本品的正常、天然芳香及刺激性辛辣味，无异味
滋 味	香辛辣、无异味、无霉味
体 态	含纤维或颗粒酱状

### 5.3 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	
	鲜辣根酱	常温辣根酱
水分/ (g/100g) ≤	80.0	40.0
烯丙异硫氰酸酯（干基，质量分数）/% ≥	0.20	0.20
氯化物/（以 NaCl 计）/% ≤	10	10

### 5.4 食品安全指标

应符合 GB 31644 规定。

### 5.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

### 5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂限量应符合 GB 2760 规定。

5.6.2 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

### 5.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。检验按 JJF 1070 规定执行。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

在自然光线下观察色泽，用玻璃棒蘸样品，鼻嗅口尝。

### 6.2 理化指标检验

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

### 6.2.2 烯丙异硫氰酸酯

按 GB/T 32730 附录 B 规定执行。

### 6.2.3 氯化物

按 GB 5009.44 规定执行。

## 6.3 微生物指标

按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10 规定执行。

## 6.4 净含量负偏差

按 JJF 1070 规定执行。

# 7 检验规则

## 7.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前，应由生产企业质量检验部门按照相关标准检查或查验供方证明，合格后方可入库。

## 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品均需经企业质检部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、氯化物、净含量偏差。

## 7.3 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。

## 7.4 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

## 7.5 抽样

按照实际需要从成品库同批产品的不同部位随机抽取 500g 分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

## 7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.6.2 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。

## 8 标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标签

标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。标志应清晰、完整、牢固。

### 8.2 包装

产品包装应采用符合食品包装标准规定的聚乙烯塑料袋或塑料瓶的标准材料，内包装材料应符合 GB 4806.7，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，外包装应包装牢固，密封好。

### 8.3 运输

#### 8.3.1 冷链

鲜辣根酱在运输过程中厢（箱）体温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运产品应轻拿轻放。

#### 8.3.2 常温

常温辣根酱常温运输，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运产品应轻拿轻放。

### 8.4 贮存

#### 8.4.1 冷藏

鲜辣根酱应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

#### 8.4.2 常温

常温辣根酱应贮存在常温专用库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。