

ICS 67.220.10
CCS X 66

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM 337—2024

健康调味酱

Healthy seasoning sauce

2024-12-5 发布

2025-1-4 实施

中国商业企业管理协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 食品添加剂	3
6 生产加工过程中的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标识、标签、包装、运输、贮存	4
9 保质期	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由金葵食品科技（大连）股份有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：金葵食品科技（大连）股份有限公司、珠海天禾食品有限公司、安徽省杨府锦调味食品股份有限公司、草根知本集团有限公司、上海好唯加食品有限公司、广东百家鲜食品科技有限公司、江苏亚克西食品有限公司、百味食品（广州）有限公司。

本文件主要起草人：丛楠、逢帅帅、蔡天赐、肖红利、张志鹏、唐周城、温正鹏、马文银、朱俊雅、曲秀敏、林琳、桂莉萍、盛雯、陈元、孙绍光、朱修贵、雷秋婵。

健康调味酱

1 范围

本文件规定了健康调味酱的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标识、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于健康调味酱的生产、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 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 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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯、缩水甘油酯的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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

SB/T 10459 番茄调味酱

SB/T 10755 芥末酱

国家市场监督管理总局令第 70 号《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令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

健康调味酱 healthy seasoning sauce

以调味品和（或）食药同源物质、水等为主要原料，添加或不添加辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、杀菌、灌装/封口、包装、入库而制成的即食或非即食的酱状复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原辅料应符合相应标准要求及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品，置于白色瓷盘中，目测组织形态/性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝滋味
组织形态	呈均匀的半固体状态	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.12
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
镉 ^a （以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.15
总汞 ^b （以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.17
铜（以Cu计）/（mg/kg）	≤	5.0	GB 5009.13
3-氯-1,2-丙二醇 ^c /（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.191 第一法
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22 第四法
芥籽油挥发性成分 ^d （以异硫氰酸烯丙酯计）/%	≥	0.1	SB/T 10755
锡 ^e （以Sn计）/（mg/kg）	≤	250	GB 5009.16

表2 理化指标 (续)

项目	指标	检验方法
番茄红素 ^f / (mg/kg)	≥	7.0 SB/T 10459
注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。		
^a 仅限于添加食用盐的产品和鱼类调味品。 ^b 仅限于添加食用盐的产品。 ^c 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。 ^d 仅限于青芥辣酱和黄芥末酱。 ^e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。 ^f 仅限于添加番茄酱的产品。		

4.4 微生物限量

即食型产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方法 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25 g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1 000	GB 4789. 10
副溶血性弧菌 ^b / (MPN/g (mL))	5	1	100	1 000	GB 4789. 7
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 的规定进行。 ^b 仅限于水产调味酱。					

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 5.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样

每批次应不少于 300 个独立包装，随机抽取 10 个独立包装，平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 即食型出厂检验项目包括本文件中的感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量；非即食型出厂检验项目包括本文件中的感官要求、净含量。

7.3.2 每批产品应进行出厂检验，出厂检验由生产厂质检部门执行，检验合格签发检验合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本文件中的全部项目。

7.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件规定的要求，判定为合格品。

7.5.2 检验项目如不符合本文件规定时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，复检结果仍有一项不合格时，判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格时不允许复检。

8 标识、标签、包装、运输、贮存

8.1 标识、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 添加阿斯巴甜的产品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。

8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关食品安全标准的规定。

8.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无泄漏现象。

8.2.3 外包装应使用合格的包装材料，箱内应有防震、防撞的间隔材料，并符合相应的标准。

8.3 运输

产品运输中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。搬运时应轻搬、轻放，防止受潮，保持运输车辆内外的清洁、卫生。不得与有毒、有害、易挥发、有异味的物品混运。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、卫生、避光、通风、无异味、无污染、无病虫害和鼠害的库房中。食品贮存时应留有一定的间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混贮。

9 保质期

在符合本文件规定的运输贮存条件下，自产品生产之日起，保质期按产品包装标注执行。