

ICS

CCS

T/KLST

黔东南州凯里酸汤产业发展协会团体标准

T/KLST xxx-20xx

金酸汤调味料

(Gold Sour Soup Condiment)

(征求意见稿)

20xx-xx-xx 发布

20xx-xx-xx 实施

黔东南州酸汤产业发展协会 发布

目 录

前 言	I
金酸汤调味料	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 分类	2
5 技术要求	2
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输和贮存	4
参考文献	5

前 言

本文件依据 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这些专利的责任。

本文件由黔东南州酸汤产业协会提出并归口。

本文件起草单位：凯里学院、贵阳信息科技学院、贵州玉梦（集团）有限公司、贵州亮欢寨生物科技有限公司、贵州千里苗疆农业开发有限公司、贵州苗厨酸汤食品有限公司、镇远古镇食品有限责任公司、黔东南州凯里酸汤产业发展协会。

本文件主要起草人：张玉龙、蒋晓芸、周 敏、佘胜利、吴超群、袁 玮、陈 璧、阳志锐、严红光、李 娟、徐明亮、田其明、杨政州、吴笃琴、刘小卫、田界先、杨再先、曾玉菲、石庆光、杨 荣、文君和。

按本文件实施生产以及将本文件标示于产品标签的单位或个人，需获得本文件发布机构的授权。

本文件为首次发布。

金酸汤调味料

1 范围

本文件规定了金酸汤调味料的术语和定义、产品分类、技术要求（检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黔东南苗族侗族自治州内生产加工的酸汤。

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，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 1354 大米

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 蒸馏酒及其配制酒

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.157 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 12456 食品安全国家标准 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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 金酸汤调味料

以南瓜、黄番茄和（或）黄辣椒为主要原料，添加或不添加生姜、食用盐、糯米、白酒等辅料，在黔东南州区域内采用发酵工艺，经微生物发酵后，炒制或不炒制，杀菌或不杀菌加工而成的半固态或者液态调味料。

3.2 含油型金酸汤

发酵成熟的金酸汤，添加食用植物油和（或）食用动物油脂、香辛料等辅料，经炒制等加工工艺而成的液态调味料。

4 分类

4.1 按加工过程是否添加食用油

金酸汤调味料可分为含油型和非含油型。

4.2 按食用方法

金酸汤调味料可分为即食类和非即食类。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 南瓜、黄番茄、黄辣椒、生姜

应新鲜、成熟、无虫害、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合国家相关标准规定。

5.1.2 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.4 白酒

应符合 GB 2757 的规定。

5.1.5 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.6 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.7 其他辅料

应符合相应标准要求和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	技术要求		检验方法
	含油型	非含油型	
色 泽	呈黄或淡黄色, 允许酱体表面有轻灰色	呈黄或淡黄色, 允许酱体表面有轻灰色	取混合均匀的适量试样置于 60 ~ 90 mm 的洁净白色瓷盘中, 在自然光线或相当于自然光线的感官评定条件下, 采用视觉法鉴别色泽、体态和杂质; 采用嗅觉法鉴别气味, 采用味觉法鉴别滋味。
气味、滋味	具有本品应有的气味或滋味, 无异味		
组织形态	酱体均匀一致, 黏稠适度, 允许表面有油层覆盖	酱体均匀一致, 黏稠适度, 无霉花浮膜, 允许表面有少量析水	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	技术要求		检验方法
	含油型	非含油型	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	/	GB 5009.227
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(g/100g) ≤	9.0	5.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≥	1.0		GB 12456
乳酸/(g/kg) ≥	3.0		GB 5009.157
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	10.0		GB 5009.33

5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.4.2 微生物限量

微生物限量仅适用于即食类产品, 应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。酸度调节剂不可用于该产品。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料，同一生产线生产的同包装规格产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 份样品，分别做感官、理化、卫生检验，留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品经检验合格后方可出厂。

6.3.2 每批产品的出厂检验指标为感官、净含量、总酸、过氧化值（仅限含油型产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。

6.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本文件 5.2~5.8 的全部项目。

有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 产品原材料、工艺、配方或生产设备有较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有差异时；
- e) 国家行政管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

检验项目均符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不得进行复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定，预包装食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品标签应标明产品类型，并标注食用方法。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

7.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应与墙面、地面保持适当距离。

参考文献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令 第 70 号）
