团 体 标 准

T/CEAC XXX—2024

植物提取有机低钠代盐

Plant extraction of organic low sodium salt substitutes

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

中国商业经济学会 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	1
4 要求	1
5 检测方法	2
6 检验规则	3
7 标签、包装、贮存和运输	3
参考文献	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。

本文件由青岛植味生物科技有限公司提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：青岛植味生物科技有限公司、XXX。

本文件主要起草人：XXX。

植物提取有机低钠代盐

1 范围

本文件规定了植物提取有机低钠代盐的技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于植物提取有机低钠代盐的生产、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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 13025.4 制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
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 预包装食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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

植物提取有机低钠代盐 plant extraction of organic low sodium salt substitutes

以芹菜、小茴香、甘蓝、小白菜、油菜、生菜、马齿苋等为原料，添加麦芽糊精为辅料，经配料、提取、微波破壁、喷雾、包装制成的固态调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 芹菜、小茴香、甘蓝、小白菜、油菜、生菜、马齿苋应新鲜、卫生，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

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	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味
状态	具有产品固有的形态，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的规定。

表2 理化指标

项目	指标
钠含量, g/100g	≤12.0
水分, g/100g	≤0.80
水不溶物, g/100g	≤0.10

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检测方法

5.1 感官检测

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察产品的色泽和状态，嗅其气味，温开水漱口后，尝其滋味。

5.2 理化检测

5.2.1 钠含量

按GB 5009.91规定的方法进行检测。

5.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法进行检测。

5.2.3 水不溶物

按GB/T 13025.4规定的方法进行检测。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检测。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批和抽样

6.2.1 组批

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一个批次。

6.2.2 抽样

产品按批抽样，随机抽取样品，抽样量不少于 2 倍全检量。型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产企业质量检验部门按本文件规定的方法检验合格，并出具合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、钠含量、水分、水不溶物以及净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为 4.2~4.7 的全部项目，正常生产时，每年应进行一次，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原材料或关键工艺有较大变化时；
- c) 更换设备或停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

6.5.2 微生物指标有任 1 项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

6.5.3 除微生物指标以外的其他检验项目有 1 项或 1 项以上不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有项目不符合本文件要求时，则判该批次产品为不合格。

7 标签、包装、贮存和运输

7.1 标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。内、外包装均应完整、清洁、牢固、不破裂。

7.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20903—2007 调味品分类
 - [2] 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[2023]第70号）
-