

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEMXXXX—2024

健康调味酱

Healthy seasoning sauce

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 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 3

4 产品分类 3

5 技术要求 4

6 食品添加剂 6

7 生产加工过程中的卫生要求 6

8 检验规则 6

9 标识、标签、包装、运输、贮存 7

10 保质期 7

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、×××。

本文件主要起草人：×××。

健康调味酱

1 范围

本文件规定了健康调味酱的产品分类、技术要求、食品添加剂、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/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰醋酸)

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单, 双甘油脂肪酸酯

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 1886.366 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.22 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分:酵母加工制品

GB/T 21730 浓缩橙汁

GB/T 22304 干甜罗勒 规范

GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

GB/T 24399 黄豆酱

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯

GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯

GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB/T 32730 芥末籽

GB/T 38581 香菇

GH/T 1139 洋葱

GH/T 1194 大蒜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 956 番茄酱

NY/T 1437 榴莲

QB/T 1733.4 花生酱

SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液

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》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 榴莲酱

以榴莲果肉、水、冰全蛋中的多种为主要原料，添加大豆油、白砂糖、食用香精中的一种或多种，添加或不添加黄原胶、冰醋酸、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的榴莲酱。

4.2 柳橙风味酱

以浓缩橙汁、水、冰全蛋中的多种为主要原料，添加植物油、果葡糖浆、食用香精中的一种或多种，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、冰醋酸、乳酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的柳橙风味酱。

4.3 山葵酱

以山葵或辣根为主要原料，添加植物油、果葡糖浆、食用盐、食用香精中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸、柠檬黄、亮蓝中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的山葵酱。

4.4 意大利披萨酱

以番茄酱、水、大蒜、洋葱、辣椒为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、罗勒碎、食用香精中的一种或多种，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、乳酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、山梨糖醇中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的意大利披萨酱。

4.5 蜂蜜黄芥末酱

以蜂蜜、芥末粉、水、冰全蛋为主要原料，添加植物油、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、食用香精中的一种或多种，添加或不添加冰醋酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、姜黄、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的蜂蜜黄芥末酱。

4.6 黑松露酱

以黑松露、冰蛋黄、花生酱、芝麻、香菇浸膏（香菇、水、食用盐）为主要原料，添加大豆油、酿造酱油、白砂糖、麦芽糖浆、食醋（水、食用酒精、大米）、芝麻油、橄榄油、酵母抽提物、食用盐、食用香精中的一种或多种，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的黑松露酱。

4.7 黄芥末酱

以芥末籽、姜黄粉、水为主要原料，添加食醋（水、食用酒精、大米）、食用盐中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的黄芥末酱。

4.8 精炼骨酱

以黄豆酱、番茄酱、水为主要原料，添加白砂糖、食用盐、植物油、食用香精中的一种或多种，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素、诱惑红中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的精炼骨酱。

4.9 辣根王青芥辣

以辣根（鲜辣根、辣根粉）、山葵、水中的多种为主要原料，添加乳糖、植物油、麦芽糊精、食用盐、食用香精中的一种或多种，添加或不添加山梨糖醇液、柠檬酸、单，双甘油酯脂肪酸酯、黄原胶、柠檬黄、亮蓝中的一种或多种，经原料预处理或不预处理、配料、搅拌、灌装/封口、包装、金属检测、装箱、入库而制成的即食或非即食的辣根王青芥辣。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 榴莲果肉应符合 NY/T 1437 的规定。
- 5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 冰全蛋、冰蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 5.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.6 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 5.1.7 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 5.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 5.1.10 山葵、辣根应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.11 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 5.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 5.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 5.1.14 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 5.1.15 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 5.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 5.1.17 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 5.1.18 罗勒碎应符合 GB/T 22304 的规定。
- 5.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.20 芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.21 黑松露应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.22 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 5.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.24 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 5.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.1.26 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 5.1.27 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 5.1.28 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 5.1.29 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 5.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 5.1.31 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 5.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 5.1.33 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 5.1.34 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 5.1.35 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

5.2 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	

5.3 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
	榴莲酱、柳橙风味酱、蜂蜜黄芥末酱、黑松露酱	山葵酱、黄芥末酱、辣根王青芥辣	意大利披萨酱	精炼骨酱	
pH	≤ 4.3	/	/	/	GB 5009.237
脂肪含量/%	≥ 10.0	/	/	/	GB 5009.6 第二法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9				GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5				GB 5009.11
水分/%	/	85.0	70.0	/	GB 5009.3 第一法
氯化物（以NaCl计）/%	/	30.0	/	/	GB 5009.44 第三法
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /（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
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。					

项目	指标				检验方法
	榴莲酱、柳橙风味酱、蜂蜜黄芥末酱、黑松露酱	山葵酱、黄芥末酱、辣根王青芥辣	意大利披萨酱	精炼骨酱	
a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。					

5.4 微生物限量

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
b 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定进行。					

5.5 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。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定；冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定；三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定；阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定；安赛蜜应符合 GB 25540 的规定；β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定；山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定；苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定；乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定；羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定；柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定；乳酸应符合 GB 1886.173 的规定；柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定；日落黄应符合 GB 6227.1 的规定；山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定；亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定；谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定；姜黄应符合 GB 1886.60 的规定；乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定；诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定；单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

6.2 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 出厂检验

- 8.2.1 每批随机抽取 8 个独立包装，平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样。
- 8.2.2 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。
- 8.2.3 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。

8.3 型式检验

- 8.3.1 每批随机抽取 8 个独立包装，平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样。
- 8.3.2 型式检验项目包括本文件中的全部项目。
- 8.3.3 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；

8.4 判定规则

- 8.4.1 检验项目全部符合本文件规定的要求，判定为合格品。
- 8.4.2 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。

9 标识、标签、包装、运输、贮存

9.1 标识、标签

- 9.1.1 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。
- 9.1.2 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）。
- 9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 包装材料应符合相关食品安全标准的规定。
- 9.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无泄漏现象。
- 9.2.3 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。

9.3 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。

9.4 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。

10 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。