|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.120.20 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|   |

A 00 |

团体标准

富钾减钠调味品

（征求意见稿）

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

T/CQTW XXX—202X

发布

重庆市调味品协会

重庆市盐业协会

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这些专利的责任。

本文件由重庆市调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：中盐西南盐业有限公司、重庆合川盐化工业有限公司、重庆秦妈食品有限公司、重庆飞亚实业有限公司、重庆万标检测技术有限公司、重庆市永川豆豉食品有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

富钾减钠调味品

* 1. 范围

本文件规定了富钾减钠调味品的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于富钾减钠调味品的生产、检验和流通。

* 1. 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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

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

GB/T 20903 调味品分类

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

富钾减钠调味品

通过富钾减钠技术，与参考调味品相比钠含量减少25%以上且钾含量不少于600mg/100g的调味品。

参考调味品

消费者熟知的、容易理解的同类、同一属类调味品或该企业已在市场流通的产品，且营养标签钠含量＞120 mg/100 g或＞120 mg/100 mL。

* 1. 技术要求
		1. 原料要求
			1. 食用盐应符合GB 2721的规定。
			2. 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。
		2. 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有本品固有色泽 | 将样品混合后置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝 |
| 气味及滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，无霉变 |

* + 1. 理化指标
			1. 应符合相应的食品标准和有关规定。
			2. 钠含量和钾含量应符合表2的要求。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|  钠含量/（mg/100g） ≤ | 75%参考调味品钠含量 | GB 5009.91 |
|  钾含量/（mg/100g） ≥ | 600 | GB 5009.91 |

|  |
| --- |
|  |

* + 1. 微生物限量

应符合相应的食品标准和有关规定。

* + 1. 污染物限量

应符合GB 2762中对调味品的规定。

* + 1. 农药最大残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

* + 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760和相关公告的规定。食品营养强化剂使用应符合GB 14880的规定。

* 1. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则
		1. 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按相应逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

* + 1. 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。

* + 1. 组批

按照实际需要从成品库同批产品的不同部位随机抽取 6 份分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

* 1. 标签、包装、运输、贮存
		1. 标签

8.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050的规定。产品还应标明产品分类、食盐含量、氯化钠含量。

8.1.2 符合本标准的富钾减钠调味品，可进行营养成分声称。

* + 1. 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

* + 1. 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

* + 1. 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。