

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

江门优品 虾酱

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江门市标准化协会 发 布

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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、广东省江门市质量技术监督标准与编码所

本文件主要起草人：

江门优品 虾酱

1 范围

本文件规定了江门优品虾酱的技术要求、生产过程要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法。

本文件适用于以江门市行政区域内以海虾为主要原料生产加工而成的虾酱产品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5461 食用盐
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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 28050 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
SB/T 10525 虾酱

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅材料

4.1.1 海虾

海虾应新鲜、无杂质，符合GB 2733的要求。

4.1.2 食用盐

应符合GB 5461的规定

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定

4.1.4 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	呈虾酱固有的紫红色、灰紫色等色泽
滋味、气味	具有虾酱发酵固有的气味和滋味，无异味
体态	幼滑、黏稠适中、质地均匀，允许上层稍有液体析出，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
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100 g）	≥1.3
食盐（以NaCl计）/%	≤28
水分/%	≤60
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤450

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.2 微生物限量

应符合GB 29921和GB 10133的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

4.6 净含量

净含量相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官要求

按SB/T 10525规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定行。

5.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定

5.2.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定

5.2.4 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.3 安全要求

5.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.3.2 微生物限量

按GB 29921和GB 10133规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.1.2 抽样方法

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品一式二份，供检验和留样备用。净含量抽样按JJF 1070的规定进行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、氨基酸态氮、食盐、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括4.2、4.3、4.4、4.6规定的项目。型式检验每年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 长期停产, 恢复生产时；
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化, 可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质检监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验或型式检验项目检验结果全部符合文件准要求时，判定为合格

6.3.2 除微生物指标外，检验结果中如有一项不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3.3 微生物指标有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、储存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签的标注内容应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示“江门优品”的专属标识。

7.1.2 运输包装上的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

使用的包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味，应符合相关食品安全标准规定。

7.2.2 包装要求

包装箱中产品要求排列整齐、有产品合格证。包装应牢固、不易破损

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生, 无异味, 运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染, 不应靠近或接触有腐蚀性的物质, 不得与气味浓郁的物品混运。

7.4 储存

7.4.1 产品应储藏于干燥阴凉处, 防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。与地面距离不少于 10 cm, 与墙壁距离不少于 30 cm, 堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.2 产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局 《定量包装商品计量监督管理办法》 第70号（2023）令
-