

ICS 6.080.20

CCS X 26

# T/SCAA

团 体 标 准

T/SCAA 006—2025

## 韭菜花酱

Chives flower sauce

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

四川省认证认可协会 发 布

# 目 次

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 目 次 .....              | II  |
| 前言 .....               | III |
| 1 范围 .....             | 4   |
| 2 规范性引用文件 .....        | 4   |
| 3 术语和定义 .....          | 5   |
| 4 要求 .....             | 5   |
| 5 检验规则 .....           | 7   |
| 6 标签、标志、包装、运输及贮存 ..... | 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这些专利的责任。

本文件由四川润禾家园科技有限公司提出。

本文件由四川省认证认可协会解释并归口。

本文件起草单位：四川润禾家园科技有限公司、四川省农业科学院植物保护研究所、成都市郫都区农业和林业技术推广服务中心、成都市郫都区安唐蔬菜产业研究院、成都市郫都区锦宁韭黄生产专业合作社、成都市郫都区青杨韭黄专业合作社、成都市郫都区鑫广福蔬菜种植专业合作社。

本文件起草人：李成、陈德西、朱友成、母陈、何忠全、张喆、徐春、干雪梅、骆永亮、刘欢、马文虎、李志伦、曾健。

# 韭菜花酱

## 1 范围

本文件规定了韭菜花酱的术语和定义、技术要求、范围，检验规则，标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以韭菜和韭菜花为主要原料，以食用盐、饮用水和香辛料等为辅料，经挑选、清洗、腌制、粉碎、调配、搅拌、灌装、灭菌等工艺制成的韭菜花酱。

## 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 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 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 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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.33-2016 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB/T 5009.54-2003 酱腌菜卫生标准的分析方法  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
SB/T 10439 酱腌菜  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量  
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

**韭菜花酱** chives flower sauce

以韭菜和韭菜花为主要原料，以香辛料为辅料，用食盐盐渍加工而成的半固态调味制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 韭菜花

应新鲜、并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 韭菜

叶宽为5 mm~12 mm，宽叶5.0 mm以上大于70%；叶片数不超过5片；叶长小于45 cm的韭菜，韭菜色泽为叶浅绿色至绿色，假茎白色。韭菜风味鲜嫩无渣，具有韭菜特有的辛味。

4.1.3 食用盐

应符合GB 2721规定。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749规定。

4.1.5 其他辅料 香辛料

应符合食品标准或规定。

4.2 感官要求

感官要求满足 SB/T 10439 外，还应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                               | 检验方法                                          |
|-------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| 色泽    | 产品为深绿色或墨绿色，有光泽                   | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测色泽和外观，以鼻嗅、口尝的方法检查气味和滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有韭菜花和韭菜特有的滋味和气味，无异味             |                                               |
| 状态    | 半固体，无结块、均匀酱状，有少量汤汁，无霉变，无霉斑白膜，无异物 |                                               |

4.3 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                 |
|---------------------------------------|-----|----------------------|
| 水分 ≤                                  | 90  | GB 5009.3-2016（第一法）  |
| 食盐（以氯化钠计）/（%） ≤                       | 20  | GB 5009.44-2016（第三法） |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤                   | 0.5 | GB 5009.12-2023（第二法） |
| 亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg） ≤ | 20  | GB 5009.33-2016（第二法） |
| 总酸 ≤                                  | 2   | GB/T 5009.54-2003    |
| 其他真菌毒素限量应符合 GB 2761                   |     |                      |

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921、GB 31607 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

4.4.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 微生物指标                                                                                                | 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 <sup>3</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌（/25g）                                                                                           | 5          | 0 | 0   | —               | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌（CFU/g）                                                                                       | 5          | 1 | 100 | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 核实   |
| a 样品的采集和处理按 GB4789.1 执行。<br>n 为同一批次产品应采集的样品件数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为致病菌指标可接受水平的限量值，M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |            |   |     |                 |                 |

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 规定。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应按相关标准要求进行检查和验收，合格后方可入库。

### 5.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。随机抽取一定数量样品（样品量应满足检验要求），样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前需经检验合格，并附合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、水分、酸价、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.4.3 型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物限量）规定的全部项目。

### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 6 标签、标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标签、标志

产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品内包装塑料容器应符合 GB 4806.7 的规定，玻璃容器应符合 GB 4806.5 的规定，塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定；外包装材料为纸箱时，应符合 GB/T 6543 的规定。所有包装应封

口严密，包装牢固。

### 6.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、阴凉，无虫害和鼠害的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地、离墙 15cm 以上。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未开启的情况下，保质期以产品标签标注为准。

### 6.4 运输

运输工具应干燥、清洁卫生、无异味、无污染或具有冷冻或冷藏设施。运输过程应防雨、防潮、防曝晒，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

---