



413305S-2021



商丘市味仟禧食品科技有限公司企业标准

Q/SWQX 0003S-2021

风味沙拉酱

2021-12-27 发布

2021-12-27 实施

商丘市味仟禧食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市味仟禧食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高浩、张银坤。

H N
Q B

风味沙拉酱

1 范围

本标准规定了风味沙拉酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造食醋为主要原料，添加酿造酱油、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、鸡蛋、食用葡萄糖、麦芽糊精、棕榈油、酸黄瓜、花生、咸蛋黄、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至叶、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱中的一种或几种）、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝麻、芝士粉、奶油、炼乳粉、椰子粉、奶粉、乳清粉、芥末（粉碎）中的几种，再添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、山梨糖醇、阿斯巴甜（含丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、日落黄、姜黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、维生素E、食用香精（番茄香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芝士香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食风味沙拉酱。

根据添加原料不同分为以下几种：香甜沙拉酱、草莓沙拉酱、蓝莓沙拉酱、酸甜沙拉酱、蜂蜜沙拉酱、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、奶香芝士沙拉酱、蜂蜜芥末沙拉酱、板烧酱沙拉酱、烘焙沙拉酱、千岛酱沙拉酱、海盐沙拉酱、熔岩酱沙拉酱、清爽型沙拉酱、蛋黄风味沙拉酱、蜜桃风味沙拉酱、柠檬沙拉酱、乳酸菌沙拉酱、黑椒酸瓜塔塔沙拉酱、苹果味沙拉酱、橙香味沙拉酱、柚子味沙拉酱、芒果味沙拉酱、牛油果沙拉酱、奇异果沙拉酱、芝士味沙拉酱、奶香味沙拉酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.3 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.4 白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

- 2.1.6 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.11 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.16 酸黄瓜应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.17 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.18 咸蛋黄应符合DB42/T 738的规定。
- 2.1.19 苹果、山楂、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合NY/T 844的规定。
- 2.1.20 橙子、柚子应符合NY/T 426的规定。
- 2.1.21 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 2.1.22 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.23 百香果应符合DB45/T 2100的规定。
- 2.1.24 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.25 牛油果应符合DB15/T 637的规定。
- 2.1.26 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.27 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至叶、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.30 浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.32 芝士粉应符合 Q/DZFT 0001S 的规定，见附件 1。
- 2.1.33 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.34 炼乳粉、奶粉应符合GB 19644的规定。

- 2.1.35 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.36 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.37 芥末应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.44 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.47 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.51 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.52 冰乙酸应符合GB 1886.10或GB 1886.85的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.54 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.57 二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.59 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.60 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.61 纳他霉素应符合GB 25532的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.64 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.65 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.66 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.67 阿斯巴甜（含丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。

- 2.1.68 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.72 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.73 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.74 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.75 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.76 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.77 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.78 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.79 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.80 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.81 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.82 姜黄应符合GB 1886.60的规定。

2.2 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	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
总酸(以乙酸计)，g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
纳他霉素残留量 ^a ，mg/kg	≤	10	GB/T 21915
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.246
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^c ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、山楂、苹果产品的检验； c 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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	1000	GB 4789. 10
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品检测）、大肠菌群（即食产品检测）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造食醋为主要原料，添加酿造酱油、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、鸡蛋、食用葡萄糖、麦芽糊精、棕榈油、酸黄瓜、花生、咸蛋黄、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至叶、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱中的一种或几种）、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝麻、芝士粉、奶油、炼乳粉、椰子粉、奶粉、乳清粉、芥末（粉碎）中的几种，再添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、山梨糖醇、阿斯巴甜（含丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、日落黄、姜黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、维生素E、食用香精（番茄香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芝士香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食风味沙拉酱。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素E仅作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市味仔禧食品科技有限公司