

ICS 号  
中国标准文献分类号

# 团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

## 烧 烤 酱

Barbecue sauce

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 发布

## 前 言

本文件标准依据 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》的规定编写。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 烧 烤 酱

## 1 范围

本文件规定了烧烤酱产品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于烧烤酱产品的生产、检验、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 317	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
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 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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186	酿造酱油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10459	番茄调味酱
NY/T 1070	辣椒酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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 [2005] 第 75 号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 烧烤酱 Barbecue sauce

是以白砂糖、酱油、番茄酱、辣椒酱、味精、食用盐、植物油、香辛料中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、调配、炒制、熬制、灌装、包装等工艺制成的用于烧烤调味的半固态复合调味酱。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.4 番茄酱：应符合 SB/T 10459 的规定。
- 4.1.5 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 及其他相关标准的规定。
- 4.1.9 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.10 其他辅料：应符合相应的食品安全国家标准或其他有关规定。

#### 4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	呈红褐色、黑褐色，色泽均匀。
滋 味	具有所加原辅料混合熬制后特有的滋味。
气 味	具有所加原辅料混合熬制后特有的气味、无异味。
状 态	组织状态均匀，含有所加原料特有颗粒物，无正常视力可见外来异物。

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分/(g/100g) ≤	70.0
氯化物（以氯计）/% ≤	6.0
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)(g/100g) ≤	0.25
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	4
<sup>a</sup> 仅限于含油量≥10%的产品。	

#### 4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准。

#### 4.5 净含量

应符合《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 [2005] 第75号的规定。

#### 4.6 生产加工过程

应符合GB 14881和其他相关食品安全国家标准的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 样品制备

将烧烤酱样品混合均匀后备测。

#### 5.2 感官检验

取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

#### 5.3 理化检验

5.3.1 水分：按 GB 5009.3 规定方法检验。

5.3.3 氯化物：按 GB 5009.44 规定方法检验。

5.3.4 过氧化值：按 GB 5009.227 规定方法检验。

5.3.5 酸价：按 GB 5009.229 规定方法检验。

#### 5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定方法测定。

### 6 检验规则

## 6.1 组批

同一生产日期、同一班次、同一生产线生产的包装完整的同一品种产品为一批。。

## 6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批样品 2 份，1 份检验，1 份备查。

## 6.3 检验分类

### 6.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准批检。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、酸价、过氧化值、净含量。

### 6.3.2 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半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 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；
- g) 对质量有争议，提出仲裁时。

## 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检，直接判定不合格。

## 7 标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 、GB 28050 及相关法规的规定。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

### 7.3 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。

### 7.4 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。

---