

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS X X X - X X X X

山葵酱

Wasabi Paste

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国调味品协会 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。

文件与其他文件的关系。

文件代替文件的关系。

文件与国际文件关系的说明。

有关专利的说明。

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：· · · · · ·

文件所代替或废止文件的历次版本发布情况。

山葵酱

1 范围

本文件规定了山葵酱的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、生产加工过程、标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于山葵酱产品的生产、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 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准 食用植物油
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 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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
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[2005]75 号令
	食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局[2009]123 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山葵酱 wasabi paste

以山葵为主要原料，添加食用盐、香辛料，添加或不添加食用植物油、白砂糖等辅料加工制成的半固体复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 山葵：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定。

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	深绿色至嫩绿色或黄绿色至乳黄色，色泽均匀
香 气	具有山葵固有的芳香，无异味
滋 味	辛辣味柔和，无异味
体 态	半固体膏状或酱状，有原料颗粒或纤维存在，无异物

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/(%)	≤ 80
氯化物(以 NaCl 计)/(%)	≤ 9.5

4.4 食品安全指标

符合 GB 31644 的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 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[2005]75 号令的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检测

取适量试样置于洁净的白色瓷碗中，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。

6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的第一法检测。

6.3 氯化物

按 GB 5009.44 规定的第三法检测，结果以氯化钠计。

7 检验规则

7.1 出厂检验

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

7.1.2 出厂检验项目包括:水分、氯化物。

7.2 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,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。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

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

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时,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。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合相应标准和相关规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 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。

8.4 贮存

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