



410598S-2018



尉氏县澳味斯食品有限公司企业标准

Q/WAS 0001S-2018

沙拉酱

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

尉氏县澳味斯食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由尉氏县澳味斯食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张绍银。

H N

Q B

沙拉酱

1 范围

本标准规定了沙拉酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水、大豆油、果葡糖浆、鸡蛋、食用盐、香辛料（花椒、麻椒、孜然）为原料，辅以食品添加剂羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰醋酸、乳酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖，经配料混合、搅拌、均质、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 香辛料（花椒、麻椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标	检测方法
性 状	均匀一致，粘稠状膏体，部分物料允许有颗粒存在	从样品中取出一袋，

色 泽	乳白色至黄红色	将本品倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的风味，酸甜适中，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标	检测方法
干燥失重, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ 4.0	GB/T 12456
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.121
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注：*铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
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的测定

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定。食品中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。食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

沙拉酱是以水、大豆油、果葡糖浆、鸡蛋、食用盐、香辛料（花椒、麻椒、孜然）为原料，辅以食品添加剂羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰醋酸、乳酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖，经配料混合、搅拌、均质、包装加工而成。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 DBS 41/001 《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定了沙拉酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县澳味斯食品有限公司