

ICS 67.220
X 66
备案号: 21284—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10431—2007

榨 菜 酱 油

Zhacai sauce

2007-07-24 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	3
7 标志	3
8 包装、运输和贮存	3
附录 A(规范性附录) 榨菜腌制液质量指标	4

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国调味品协会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：重庆市涪陵榨菜(集团)有限公司。

本标准主要起草人：周斌全、向瑞玺、方明强、李德彬、刘德君。

本标准为首次发布。

榨 菜 酱 油

1 范围

本标准规定了榨菜酱油的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于 3.1 所指的榨菜酱油。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 18186—2000 酿造酱油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令[2005 年] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

榨菜酱油 zhacai sauce

以茎瘤芥的茎瘤(青菜头)在腌制发酵过程中的榨菜腌制液为原料,经过滤、浓缩、调配、均质、灭菌、灌装等而成的具有特殊色、香、味的液体调味品,属于配制酱油。

3.2

榨菜腌制液 liquid brine cured pickle of zhacai

茎瘤芥的茎瘤(青菜头)在腌制发酵过程中从其组织内部渗出的含有可溶性营养成分的含盐汁液。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 榨菜腌制液

应符合本标准附录 A 和国家相关规定。

4.1.2 食品添加剂

应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂,还应符合相应的食品添加剂产品标准。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。