

ICS 67.220.10  
X 66  
备案号: 37206—2012

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10753—2012

---

沙 拉 酱

Salad dressing

2012-08-01 发布

2012-11-01 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 要求 .....	2
5 试验方法 .....	3
6 检验规则 .....	3
7 标签 .....	4
8 包装 .....	4
9 运输 .....	4
10 贮存 .....	4

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 的规定编写。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本标准主要起草单位：亨氏(青岛)食品有限公司、上海味好美食品有限公司、联合利华食品(中国)有限公司、北京丘比食品有限公司。

本标准主要起草人：张同春、李嘉焱、徐巧丽、周劲松、赵丽哲、石朝军。

# 沙 拉 酱

## 1 范围

本标准规定了沙拉酱产品的术语和定义、原料要求、技术要求、试验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于符合 3.1 中规定的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准
  - GB 2719 食醋卫生标准
  - GB 2748 鲜蛋卫生标准
  - GB 2749 蛋制品卫生标准
  - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 5749 生活饮用水卫生标准
  - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB/T 10786 罐头食品的检验方法
  - JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 《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 年第 75 号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**沙拉酱** **salad dressing (mayonnaise)**

以植物油、水、酸性配料为主要原料,添加或不添加食糖、含蛋黄的配料、食用盐、香辛料等辅料经乳化而成的半固体复合调味料。

### 3.2

**含蛋黄的配料** **ingredients containing egg yolk**

含有蛋黄的食品配料,包括液态蛋黄、冷冻蛋黄、蛋黄粉、液态全蛋、冷冻全蛋、全蛋粉,均指鸡蛋产品。

### 3.3

**酸性配料** **acidic ingredients**

在沙拉酱产品中起到调节酸度的酸性食品配料,包括食醋、柠檬汁、酸橙汁。

#### 4 要求

##### 4.1 主要原料和辅料

###### 4.1.1 食用植物油

应符合 GB 2716 的要求。

###### 4.1.2 含蛋黄配料

应符合 GB 2748 和 GB 2749 的要求。

###### 4.1.3 食醋

应符合 GB 2719 的要求。

###### 4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

###### 4.1.5 其他辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

###### 4.1.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定的品种,其质量应符合相应的标准和有关规定。

##### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	乳白色、淡黄色、红褐色、淡绿色,有光泽
香气	有沙拉酱应有的气味
滋味	酸咸或甜酸味,无异味
体态	细腻均匀一致,无明显分层

##### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
pH	≤ 4.3
油脂含量/%	≥ 10.0

#### 4.4 食品安全指标

应符合相关食品安全国家标准。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

##### 5.1.1 色泽和体态

打开试样外包装,取部分试样,置于白色容器中,在自然光下观察色泽和组织状态。

##### 5.1.2 香味和滋味

取适量试样,先闻其气味,然后用温开水漱口,品尝样品的滋味。

#### 5.2 理化指标检验

##### 5.2.1 pH值

按 GB/T 10786 罐头食品的检验方法中 pH 值的测定方法进行测定。

##### 5.2.2 油脂含量检验

按 GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定第二法酸水解法。

#### 5.3 净含量负偏差

按《定量包装商品计量监督管理办法》测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 总则

产品由企业质检部门按本标准规定检验,合格产品方可出厂。

#### 6.2 检验形式

检验分为出厂检验和型式检验。

##### 6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官和净含量, pH。

##### 6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年一次,有下列情况之一,亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产超过 6 个月，恢复生产时；
- c) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时；

### 6.3 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

### 6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽样，按照检验项目所需样品量的三倍进行抽样，1 份用于检验，1 份用于复检，1 份用于备查。

### 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有不符合本标准，可取备样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

## 7 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定；产品名称应标为“沙拉酱”。

## 8 包装

包装材料和容器应符合相应的国家有关规定。

## 9 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

## 10 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防虫、防鼠等设施。勿使产品受热受冻或温度骤然升降。