



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10754—2012

## 蛋 黄 酱

Mayonnaise

(Codex Stan168-1989, Codex Standard For Mayonnaise, NEQ)

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

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan168-1989,《Codex Standard For Mayonnaise》(Regional European Standard)编制,与 Codex Stan168-1989 一致性程度为非等效。

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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:上海味好美食品有限公司、联合利华(中国)有限公司、北京丘比食品有限公司。

本标准主要起草人:李嘉焱、徐巧丽、周劲松、赵丽哲、石朝军。

# 蛋 黄 酱

## 1 范围

本标准规定了蛋黄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 3.1 中所定义的产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2719 食醋卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

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计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量技术监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**蛋黄酱 mayonnaise**

通过含蛋黄的配料，将食用植物油与含有酸性配料和/或酸度调节剂的水相乳化，添加或不添加其它辅料、食品添加剂形成稳定的半固态酸性乳化调味酱。

### 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**

在蛋黄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、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

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 的规定,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、淡绿色等
香 气	产品应有的香气,无酸败(哈喇)气味及其他不良气味
滋 味	酸咸或酸甜并带有产品的特征风味,无异味
体 态	柔软适度,无异物,呈粘稠、均匀的软膏状,无明显油脂析出、分层现象

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
油脂含量/%	≥ 65
pH	≤ 4.2

#### 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》的规定。

### 5 试验方法

本试验方法中实验室用水,应符合 GB/T 6682 中三级以上(含三级)水的规格。所用试剂除另有注明外,均为分析纯。

#### 5.1 感官检测

##### 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 香气

取适量试样,闻其气味。

##### 5.1.3 滋味

取适量试样,用温开水漱口,品尝样品的滋味。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 油脂含量

按 GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定中第二法酸水解法规定的方法测定。

##### 5.2.2 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。

##### 5.2.3 精密度

#### 5.3 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

### 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要求和净含量,理化指标中的 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) 停产超过 6 个月,恢复生产时;
- b) 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;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 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 及相关法律法规的规定;运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定;产品名称应标为“蛋黄酱”。

### 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、阴凉、通风、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防虫、防鼠等设施。适宜贮存温度在 1 ℃~30 ℃之间,勿使产品受热受冻或温度骤然升降。