

ICS 67.220.10  
X 66  
备案号: 25261-2009

**DB**

**重 庆 市 地 方 标 准**

DB50/T 323—2009

---

## 酸菜鱼调料

2009-05-20 发布

2009-06-20 实施

---

**重庆市质量技术监督局 发布**



## 前 言

本标准由重庆周君记火锅食品有限公司提出。

本标准起草单位：重庆周君记火锅食品有限公司、重庆市计量质量检测研究院。

本标准主要起草人：李沿飞、周英明、王梅。



# 酸菜鱼调料

## 1 范围

本标准规定了酸菜鱼调料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以泡菜、植物油、食盐等为主要原料，经炒制加工而成的预包装酸菜鱼调料。

## 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 2714 酱腌菜卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《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[2007]第102号《食品标识管理规定》

## 3 要求

### 3.1 原辅料

#### 3.1.1 泡菜

应符合GB 2714的要求。

#### 3.1.2 植物油

应符合GB 2716的要求。

#### 3.1.3 其他原辅料

均应符合国家相关标准及有关规定。

### 3.2 感官

感官应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品固有的色泽。
香味及滋味	具有该产品固有的香味和滋味，无异味。
杂 质	无肉眼可见杂质。

### 3.3 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 75
食盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 15
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3.5
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤ 2.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg)	≤ 20

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官

将试样置于洁净、干燥的白瓷盘里，在明亮的光线下，采用目测、鼻嗅、口尝等方式进行检验。

### 4.2 水分及挥发物

按GB/T 5009.3规定的方法测定。

### 4.3 食盐

按GB/T 12457规定的方法测定。

### 4.4 酸价、过氧化值

称取混合均匀的试样 50g，置于 250mL 具塞锥形瓶中，加 50mL 石油醚（沸程：30℃~60℃），静置 12h，用快速滤纸过滤后，蒸发掉石油醚，得油脂供测定用。

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 4.5 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

#### 4.6 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

#### 4.7 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

#### 4.8 亚硝酸盐

按GB/T 5009.54规定的方法测定。

#### 4.9 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法测定。

#### 4.10 致病菌

按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10规定的方法检验。

#### 4.11 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次相同工艺生产的产品为一批。

#### 5.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前均应由厂质检部门进行出厂检验。检验项目有感官、净含量、水分及挥发物、食盐、酸价、过氧化值和大肠菌群。检验合格并附合格证明的产品方可出厂。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 距上次型式检验已满六个月；
- e) 国家行政监督机构或行业主管部门提出要求时。

#### 5.5 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不得少于200袋，随机抽取6个独立包装样品（总量不少于2kg），样品分为2份，1份检样，1份备样。

#### 5.6 判定规则

检验结果全部符合本标准要求的，则判定该批产品合格。如有一项（或一项以上）指标不符合本标准要求的，允许取备样对不合格项进行复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不合格时，不得复检。

### 6 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志、标签

标签应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令[2007]第102号及其他相关要求。产品的包装贮存图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 6.2 包装

产品包装应符合国家相关标准规定。产品外包装要有规定载重量的支撑力。

#### 6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与其他有毒有害物质混运。

DB50/T 323—2009

6.3.2 运输应在常温或冷藏条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并有防尘措施。

6.4 贮存

应在阴凉通风处贮存或冷藏，不得与其他有毒有害物质混存混放。

---