

ICS 67.220.10
X 66
备案号:26090—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10525—2009

虾 酱

Shrimp sauce

2009-04-02 发布

2009-12-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

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归口。

本标准起草单位：李锦记(新会)食品有限公司。

本标准主要起草人：孙胜枚、黄洁仪、谢建萍、卢健瑜、杨洁明。

虾 酱

1 范围

本标准规定了虾酱的定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。
本标准适用于第3章所定义的虾酱。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 5009.3—2003 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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10133 水产调味品卫生标准
- 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 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

虾酱 shrimp sauce

以海虾为主要原料，经盐渍、发酵酶解，配以各种香辛料和其他辅料制成的酱。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

- 4.1.1 海虾：新鲜、无污染，无杂质。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	指 标
色泽	紫红色或灰紫色
香气	具有发酵虾酱的香气
滋味	具有发酵成熟的虾酱滋味,无异味
体态	幼滑或含碎虾的酱状,粘稠适中,质地均匀,无外来异物

4.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 450
水分/(g/100g)	≥ 60.0
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 1.1
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 28.0
甲基汞/(mg/kg)	≤ 0.5
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
多氯联苯 ^a /(mg/kg)	≤ 2.0
PCB 138/(mg/kg)	≤ 0.5
PCB 153/(mg/kg)	≤ 0.5

^a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.5 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
菌落总数/(CFU/g)	≤ 8 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌)	不得检出

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 试验方法

所用试剂均为分析纯,实验用水应符合 GB/T 6682 中三级水规格。

5.1 感官检验

5.1.1 取瓶装虾酱样品,充分摇动,开盖闻其气味。

5.1.2 将样品倒入洁净的直径为 10 cm 的白瓷碟中,观察其颜色、体态。

5.1.3 取样品于舌面品尝滋味。

5.2 净含量

按 JJF 1070 执行。

5.3 理化检验

5.3.1 挥发性盐基氮

5.3.1.1 原理、试剂

同 GB/T 5009.44—2003 中的 4.1.1.1~4.1.1.3。

5.3.1.2 分析步骤

精确称取 8.0 g~10.0 g(精确到±0.01 g)已研磨均匀的样品于锥形瓶中,加入 100 mL 蒸馏水不时振摇,浸渍 30 min 后过滤,滤液置冰箱备用。以下按 GB/T 5009.44—2003 中 4.1.1.4.2 自“蒸馏滴定……”起依法操作。

5.3.1.3 结果计算、精密度

同 GB/T 5009.44—2003 中的 4.1.1.5 及 4.1.1.6。

5.3.2 水分

5.3.2.1 原理

同 GB/T 5009.3—2003 中的第 2 章。

5.3.2.2 仪器

- a) 分析天平,称量 0.1 mg;
- b) 电热恒温干燥箱;
- c) 干燥器;
- d) 称量瓶。

5.3.2.3 分析步骤

同 GB/T 5009.3—2003 中的 5.1。

5.3.2.4 结果计算、精密度

同 GB/T 5009.3—2003 中的 6 及 7。

5.3.3 氨基酸态氮

5.3.3.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.1~4.2.1.3。

5.3.3.2 分析步骤

准确称取 5 g(精确到±0.2 mg)已研磨均匀的样品于 100 mL 烧杯中,加水 50 mL,充分搅拌溶解后移入 100 mL 容量瓶中,用少量水分次洗涤烧杯,洗液并入容量瓶中,并定容至刻度,摇匀过滤,在滤液中吸取 10 mL 置于烧杯中,加水 60 mL。以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.4 自“开动磁力搅拌器……”起依法操作。

5.3.3.3 结果计算

按式(1)计算。

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{5 \times V_3 / 100} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

X——试样中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克(g/100 g);

V₁——测定用试样稀释液加入甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V₂——试剂空白试验加入甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V₃——试样稀释液取用量,单位为毫升(mL);

c——氢氧化钠标准溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.014——与 1.00 mL 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH}) = 1.000 \text{ mol/L}$] 相当氮的质量,单位为克(g)。

计算结果保留两位有效数字。

5.3.3.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.6。

5.3.4 食盐(以氯化钠计)

5.3.4.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.1~4.3.3。

5.3.4.2 分析步骤

吸取 2.0 mL 5.3.3.2 滤液于 200 mL 锥形瓶中,加 100 mL 水及 1 mL 铬酸钾溶液(50 g/L),混匀,以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.4 自“用硝酸银标准溶液(0.100 mol/L)……”起依法操作。

5.3.4.3 结果计算、精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.5 及 4.3.6。

5.3.5 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.3.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.3.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.3.8 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

5.4 微生物指标

按 GB/T 4789.22 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括:感官特性、净含量、氨基酸态氮、食盐、总固形物、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验每年至少一次,有下列情况之一,亦应进行:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.2.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。

6.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(袋),分别做感官特性、理化指标、卫生检验,留样。

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判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后仍不符合本

标准,判为不合格品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

预包装食品标签标注内容应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内。

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
虾 酱
SB/T 10525—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2009年8月第一版 2009年8月第一次印刷

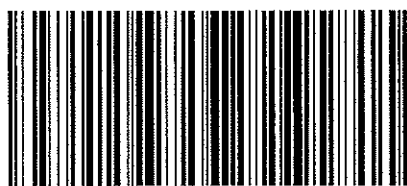
*

书号: 155066·2-19798 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



SB/T 10525-2009