

# 团 体 标 准

T/SZS XXXX—2021

供深食品 蛋黄酱

Shenzhen quality food—Mayonnaise

(征求意见稿)

2021 – XX – XX 发布

2021 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市标准技术研究院提出。

本文件由深圳市深圳标准促进会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次制定。

供深食品团体标准公开征求意见

# 供深食品 蛋黄酱

## 1 范围

本文件规定了供深食品 蛋黄酱的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于3.1中所定义的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10754 蛋黄酱
- NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
- T/SZS 1650 供深食品 复合调味料质量安全基础要求
- 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 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

蛋黄酱的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法	来源
色泽	乳白色、淡黄色、红褐色、淡绿色等	打开试样外包装，取部分试样，置于白色容器中，在自然光下观察色和组织状态	SB/T 10754
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		
香气	产品应有的香气，无酸败（哈喇）气味及其不良气味	取适量试样，闻其气味	
滋味	酸咸或酸甜并带有产品的特征风味，无异味	取适量试样，用温开水口，品尝样品的滋味	

4.3 理化要求

蛋黄酱的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标	检验方法	来源
油脂含量/%	$\geq 65$	GB 5009.6	SB/T 10754
pH	$\leq 4.2$	GB 5009.237	
过氧化值（以脂肪计）/ （g/100 g）	$\leq 0.01$	GB 5009.227	NY/T 1886

4.4 安全要求

蛋黄酱的安全要求应符合T/SZS 1650的规定。

4.5 净含量

蛋黄酱净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

## 6 检验规则

### 6.1 总则

样品由企业质检部门按照本标准规定检验，合格产品方可出厂。

### 6.2 检验形式

#### 6.2.1 检验分为出厂检验和型式检验。

#### 6.2.2 出厂检验

6.2.2.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.2.2 出厂检验项目为感官要求和净含量，理化指标中的pH。

#### 6.2.3 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、GB 28050及相关法律法的规定；运输包装应符合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，库内有防尘、防虫、防鼠等设施，适宜贮存温度在1℃~30℃之间，勿使产品受热受或温度然骤然升降。

——

供深食品团体标准公开征求意见