

团 体 标 准

T/SZS XXXX—2021

供深食品 沙拉酱

Shenzhen quality food—Salad dressing

供深食品团体标准公开征求意见稿

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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院。

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 沙拉酱

1 范围

本文件规定了供深食品 沙拉酱的术语和定义、技术要求、检验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于沙拉酱。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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
- SB/T 10753 沙拉酱
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

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 技术要求

4.1 主要原辅料要求

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 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。

4.2 感官要求

沙拉酱的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
色泽	乳白色、淡黄色、红褐色、淡绿色，有光泽	SB/T 10753
体态	细腻均匀一致，无明显分层	
香气	有沙拉酱应有的气味	
滋味	酸咸或甜酸味，无异味	

4.3 理化要求

沙拉酱的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求	来源
pH	≤ 4.3	SB/T 10753
油脂含量/%	≥ 10.0	

4.4 安全要求

沙拉酱的安全要求应符合T/SZS 1650—2021《供深食品 复合调味料质量安全基础要求》的规定。

4.5 净含量

沙拉酱的净含量应符合《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 标签标志

沙拉酱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”。

7 包装

沙拉酱包装材料和容器应符合相应的国家有关规定。

8 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。

9 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。

参 考 文 献

- [1] 香港食物内有害物质规例（第132AF章）
- [2] 香港食品添加剂法规（第132BD章）
- [3] 香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）
- [4] 澳门食品中甜味剂使用标准（第12/2018号行政法规）
- [5] 澳门食品中重金属污染物最高限量（第23/2018号行政法规）

供深食品团体标准公开征求意见