

ICS 67.220.10  
CCS C146

# 团 标 准

T/CIQA -0001-2025

## 肉蟹煲风味调味酱

Flavor sauce for meat crab pot

2025-\*\*-\*\*发布

2025-\*\*-\*\*实施

中国出入境检验检疫协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国出入境检验检疫协会综合质量服务标准化技术委员会（CIQA/TC12）提出并归口。

本文件起草单位：嘉兴盐商餐饮管理有限公司、中国检验认证集团研究院、盐臻食品科技（嘉兴）有限公司、艺康（中国）投资有限公司、钛和中谱检测技术（江苏）有限公司、杭州媛宝餐饮管理有限公司、杭州瀚斐质量管理咨询有限公司、杭州瀚斐科技有限公司、温州蟹秘餐饮有限公司、深圳市博运通餐饮有限公司、上海子厚餐饮有限公司、长沙家俩餐饮有限公司、武汉乐新惠餐饮有限公司、成都时代佳盛餐饮有限公司、北京味鲜味美餐饮有限公司、苏州湖龙餐饮有限公司、杭州杭农仓储物流配送有限公司、深圳市庆辉农产品开发有限公司、北京沃农商业管理有限公司。

本文件主要起草人：李宁、陈志锋、方兵兵、阮佳春、潘沈阳、周娟、周文琛、王震、乔占利、蔡雨、许嘉益、吕文杰、朱秉达、戚革华、杨家辉、徐珍巧、刘木子、刘宝昌。

本文件版权归中国出入境检验检疫协会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印刷、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

# 肉蟹煲风味调味酱

## 1 范围

本文件规定了肉蟹煲风味调味酱的术语和定义、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签和标志、包装、贮运和销售的要求。

本文件适用于肉蟹煲风味调味酱的生产加工、检验检测、包装、贮运和销售。

## 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 21999 蚝油

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 13662 黄酒

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

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

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 复合调味料

用两种或两种以上的调味料为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。

### 3.2

#### 肉蟹煲风味调味酱

以蚝油、海鲜酱、黄酒为主要原料,经搅拌均质、调配、过滤、包装等工艺加工而成的非即食复合风味调味酱(非油型)。

### 4 原料要求

#### 4.1 蚝油

应符合 GB/T 21999 的规定。

#### 4.2 海鲜酱

应符合 GB 31644 的规定。

#### 4.3 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官要求

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
色泽	本产品呈红褐色至深褐色, 色泽均匀	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 由正常视力在自然光照下观察色泽和组织形态、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
性状	粘稠酱状, 不分层, 无需变	
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无苦涩味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 5.2 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	国家标准	检验方法
水分, % $\leq$	95	/	GB 5009. 3
食用盐, g/100g $\geq$	0. 1	/	CB/T 5009. 39
<sup>a</sup> 氨基酸态氮(以氮计), g/100g $\geq$	0. 01	/	GB 5009. 235
注: a 仅适用于添加呈味核苷酸二钠的产品			

### 5.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	指标	国家标准	检验方法
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	5. 0	/	GB 5009. 22
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 规定		

### 5.4 污染物限量

污染物限量应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目	本标准指标	国家标准	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0. 8	1. 0	GB 5009. 12
无机砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0. 08	0. 1	GB 5009. 11
其他污染物限量	应符合 GB 2762 规定		

### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 CB 2760 的规定。食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准。

### 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 CB 14881 的规定。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

同一班次、同一生产线生产同一品种、同一规格的产品为一组批。

## 7.2 抽样

按照 GB/T 12729.2 规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目及留样的需要。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食用盐、氨基酸态氮的检验。

## 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本文件第 5 章的所有项目。

7.4.2 型式检验应由具备国家认可资质的检测机构实施。

7.4.3 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

## 7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目均符合本文件规定，则判定为合格品。

7.5.2 出厂检验项目中有一项不符合文件规定，可以加倍抽样复验，复验后仍有一项或一项以上不符合本文件规定的，则判定为不合格。

### 7.5.3 型式检验的判定和复验

7.5.3.1 型式检验项目均符合本文件规定，则判定为合格品。

7.5.3.2 型式检验项目中不超过两项（含两项）不符合本文件规定的，进行加倍抽样复验，复验后仍有一项或一项以上不符合文件规定的，则判定为不合格。

7.5.3.3 超过两项不符合本文件规定的，无需抽样复验，判定为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存和销售

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装容器和材料应符合有关国家食品安全标准和有关规定。产品外包装纸箱应符合 GB/T 6543《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 8.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉的仓库内，应离地、离墙，不得与有毒、有异味、易挥发、有腐蚀性及潮湿的物品同处贮存。不得露天存放，入库产品需掌握先进先出的原则。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为不少于3个月。

### 8.6 销售

产品的销售应符合 GB 31621 的规定。