

ICS 67.220.10

CCS X66

T/SDTWSP

团 体 标 准

T/SDTWSP 0004-2021

芦笋头抽

Asparagus First Road Extraction

(公示稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

山东省调味食品协会 发布

目 次

目次.....	I
前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	1
5 检验方法.....	2
6 检验规则.....	2
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	3

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》给出的规则起草。

本文件由山东省调味食品协会提出并归口。

本文件起草单位：山东川鹰食品有限责任公司、山东省调味食品协会、山东玉堂酱园有限责任公司、山东巧媳妇食品集团有限公司、山东玉兔食品股份有限公司、济南德馨斋食品有限公司、泰安未来食品有限公司、聊城天香酿造有限公司。

本文件主要起草人：徐磊、田书义、张彦民、朱立磊、姜东荣、米加峰。

本文件为首次发布。

芦笋头抽

1 范围

本文件规定了芦笋头抽的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于芦笋头抽的生产、检验、销售。

2 规范性引用文件

下列文件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 1352 大豆
 - GB 1351 小麦
 - GB 1355 小麦粉
 - GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
 - 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
 - GB 8953 食品安全国家标准 酱油生产卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB/T5461 食用盐
 - GB/T13382 食用大豆粕
 - GB /T18186 酿造酱油
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - NY/T 760 芦笋
 - NY/T3218 食用小麦麸
- 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

芦笋头抽：以大豆和/或脱脂大豆（食用大豆粕）、小麦和/或小麦粉和/或食用小麦麸为主要原料，经微生物发酵后加入芦笋压淋而成的液体调味品。

4 技术要求

4.1 主要原辅料

4.1.1 大豆

应符合GB1352的规定。

4.1.2 食用大豆粕

应符合GB/T13382的规定。

4.1.3 小麦

应符合GB 1351的规定。

4.1.4 小麦粉

应符合GB1355的规定。

4.1.5 食用小麦麸

应符合 NY/T3218 的规定。

4.1.6 食用盐

应符合 GB2721 和 GB/T5461 的规定。

4.1.7 芦笋

应符合 NY/T 760 的规定。

4.1.8 其他原辅料应符合国家相应标准和规定。

4.1.9 食品添加剂

选用的食品添加剂应符合 GB2760 中的食品添加剂使用标准,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
色泽	红褐色或淡红褐色,色泽鲜艳,有光泽。		
香气	酱香、酯香浓郁、香气协调,具有芦笋头抽特有香气。	酱香、酯香较浓郁、香气协调,具有芦笋头抽特有香气。	有酱香、酯香,香气协调,具有芦笋头抽特有香气。
滋味	鲜美醇厚,持久,味柔和协调,具有芦笋头抽特有滋味,鲜、咸、甜适口。	鲜美醇厚,较持久,具有芦笋头抽特有滋味,鲜、咸、甜适口。	鲜美醇厚,具有芦笋头抽特有滋味,鲜、咸、甜适口。
体态	体态澄清,浓度适中,允许有少量沉淀。		

4.3 理化要求 应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标		
		特级	一级	二级
氨基酸态氮 (g/100mL)	≥	0.80	0.70	0.55
全氮 (以氮计) / (g/100mL)	≥	1.50	1.30	1.00
可溶性无盐固形物 / (g/100mL)	≥	15.00	13.00	10.00
铵盐 (g/100mL)		不得超过氨基酸态氮含量的 30%		

4.4 食品安全要求

应符合 GB 2719 的规定

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB2760 规定。

4.6 生产卫生控制要求

应符合 GB 8953 的规定。

4.7 净含量

应符合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》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB2717 规定的方法检验。

5.2 理化检验

氨基酸态氮、全氮、可溶性无盐固形物按 GB/T 18186 规定的方法检验。

5.3 铵盐

按 GB 5009.234 规定的方法检验。

5.4 食品安全要求

按 GB2717 规定的方法检验。

5.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括：标签、净含量、感官、氨基酸态氮、全氮、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

型式检验每半年进行一次，有下列情况亦应进行：

- a) 更改主要原料；
- b) 更改关键工艺；
- c) 市场监管机构提出进行型式检验要求时。

6.3 组批

同一批原材料、同一工艺、同一规格、同一天生产的产品为一批。

6.4 抽样

随机抽取 6 箱，每箱取样 2 件，其中 6 件用于检验，其余 6 件留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂或型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 出厂或型式检验项目如有一项不合格，可加倍抽样复检，复检后仍不合格，判该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，还应标明氨基酸态氮含量、等级和“发酵方式”。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准规定，包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

T/SDTWSP 0004-2021

产品应在阴凉、干燥、通风的库房中常温贮存；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上间隔材料。
