

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

油 醋 汁

Chinese Vinaigrette Dressing

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

油醋汁

1 范围

本文件规定了油醋汁的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于油醋汁的生产、检验、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 191 包装贮运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 20903 调味品分类
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- 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[2005]第75号）

3 术语和定义

3.1 油醋汁

以食醋或柠檬汁为主要原料，添加调味品等辅料，添加或不添加食用油、食用果汁，经加工而成的液态复合调味料。

4 产品分类

4.1 西式油醋汁

以橄榄油、食醋或柠檬汁为主要原料，添加或不添加果汁或调味料，经加工而成的液态复合调味料。

4.2 中式油醋汁

4.2.1 中式普通油醋汁

以食用油、食醋为主要原料，添加酱油等调味料，添加或不添加食用果汁，经加工而成的液态复合调味料。

4.2.2 中式无油脂油醋汁

以食醋为主要原料，添加酱油等调味料，不添加食用动、植物油，添加或不添加食用果汁等，经加工而成的液态复合调味料。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

5.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

5.1.3 橄榄油：应符合 GB/T 23347 的规定。

5.1.4 食用油：应该符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 食醋：应该符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

5.1.6 食用果汁：应符合 GB/T 31121 的要求

5.1.7 调味料：应该符合 GB/T 20903 的规定。

5.1.8 食品添加剂：食品添加剂应符合 GB 2760 及其他相应的标准和有关规定。

5.1.9 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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 |
|-----|-----------------|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 香 气 | 具有产品应有的香气，无不良气味 |

| | |
|----|------------------|
| 滋味 | 具有产品应有的滋味 |
| 体态 | 无霉变、无正常视力可见的外来异物 |

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 要 求 | | | |
|------------------------|-------|---------|----------|-----|
| | 西式油醋汁 | 中式油醋汁 | | |
| | | 普通中式油醋汁 | 无油脂中式油醋汁 | |
| 总酸(以醋酸计)/(g/100mL) | ≥ | 1.0 | | |
| 食盐(以 NaCl 计)/(g/100mL) | ≤ | 8.0 | | |
| 过氧化值(g/100g) | ≤ | 0.25 | 0.25 | - |
| 脂肪(g/100mL) | ≤ | 15 | 15 | 0.1 |

5.4 食品添加剂

食品添加剂允许添加的种类和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 食品安全指标

应符合 GB 31644 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标检验

取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 总酸按 GB 12456 的规定执行。

6.2.2 盐分按 GB 5009.42 的规定执行。

6.2.3 过氧化值按 GB 5009.227 的规定执行。

6.3 食品安全指标检验

按相关食品安全国家标准规定的方法测定。

6.4 净含量负偏差检验

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本文件逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、总酸、大肠菌群、菌落总数。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量实际时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

按照实际需要从成品库同批产品的不同部位随机抽取9份分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

应符合 GB 7718、GB 28050 等相应国家标准和有关规定，并在标签上按照产品分类注明产品类型。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。