

ICS 67.220.10
X 66
备案号: 37207—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10754—2012

SB/T 10754—2012

蛋 黄 酱

Mayonnaise

(Codex Stan168-1989, Codex Standard For Mayonnaise, NEQ)

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
蛋 黄 酱
SB/T 10754—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

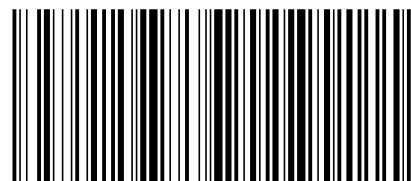
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2013年2月第一版 2013年2月第一次印刷

*

书号: 155066·2-24525 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



SB/T 10754-2012

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

6.2.1.2 出厂检验项目为感官要求和净含量,理化指标中的 pH。

6.2.2 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 及相关法律法规的规定;运输包装标志应符合 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。

10 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防虫、防鼠等设施。适宜贮存温度在 1℃~30℃之间,勿使产品受热受冻或温度骤然升降。

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签	4
8 包装	4
9 运输	4
10 贮存	4

4 要求

4.1 主要原料和辅料

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 2748、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

应符合相应的标准和有关规定。

4.1.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定,其质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	乳白色、淡黄色、红褐色、淡绿色等
香气	产品应有的香气,无酸败(哈喇)气味及其他不良气味
滋味	酸咸或酸甜并带有产品的特征风味,无异味
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

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
油脂含量/%	≥ 65
pH	≤ 4.2

前 言

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan168-1989,《Codex Standard For Mayonnaise》(Regional European Standard)编制,与 Codex Stan168-1989 一致性程度为非等效。

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本标准主要起草单位:上海味好美食品有限公司、联合利华(中国)有限公司、北京丘比食品有限公司。

本标准主要起草人:李嘉焱、徐巧丽、周劲松、赵丽哲、石朝军。