

ICS 67.220.10
X 66
备案号:26090—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10525—2009

SB/T 10525—2009

虾 酱

Shrimp sauce

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
虾 酱
SB/T 10525—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

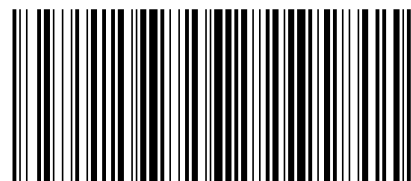
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2009年8月第一版 2009年8月第一次印刷

*

书号:155066·2-19798 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)68533533



SB/T 10525-2009

2009-04-02 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

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归口。

本标准起草单位：李锦记(新会)食品有限公司。

本标准主要起草人：孙胜枚、黄洁仪、谢建萍、卢健瑜、杨洁明。

0.014——与 1.00 mL 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH}) = 1.000 \text{ mol/L}$] 相当氮的质量,单位为克(g)。

计算结果保留两位有效数字。

5.3.3.4 精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.2.1.6。

5.3.4 食盐(以氯化钠计)

5.3.4.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.1~4.3.3。

5.3.4.2 分析步骤

吸取 2.0 mL 5.3.3.2 滤液于 200 mL 锥形瓶中,加 100 mL 水及 1 mL 铬酸钾溶液(50 g/L),混匀,以下按 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.4 自“用硝酸银标准溶液(0.100 mol/L)……”起依法操作。

5.3.4.3 结果计算、精密度

同 GB/T 5009.39—2003 中 4.3.5 及 4.3.6。

5.3.5 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.3.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.3.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.3.8 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

5.4 微生物指标

按 GB/T 4789.22 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括:感官特性、净含量、氨基酸态氮、食盐、总固形物、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验每年至少一次,有下列情况之一,亦应进行:

- 新产品试制鉴定时;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- 产品长期停产后,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.2.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。

6.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(袋),分别做感官特性、理化指标、卫生检验,留样。

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判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后仍不符合本

虾 酱

1 范围

本标准规定了虾酱的定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于第 3 章所定义的虾酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 10133 水产调味品卫生标准

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令[2005]第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

虾酱 shrimp sauce

以海虾为主要原料,经盐渍、发酵酶解,配以各种香辛料和其他辅料制成的酱。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 海虾:新鲜、无污染,无杂质。

4.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 规定。

4.1.3 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。