

ICS 67.220
X 66
备案号:26094—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10296—2009
代替 SB/T 10296—1999

甜 面 酱

Wheat paste

2009-04-02 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	1
4 试验方法	2
5 检验规则	2
6 标签、包装、运输和贮存	3

前 言

本标准代替 SB/T 10296—1999《甜面酱》。

本标准与 SB/T 10296—1999 相比的主要变化如下：

- 修订了理化指标中的水分限量；
- 增加了理化指标中的食盐、氨基酸态氮指标要求；
- 规定了出厂检验项目。

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。

本标准主要修订单位：天津市利民调料有限公司、天津市调味品研究所。

本标准主要起草人：刘泽俊、郑广泉、沈宪良、王丽平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- ZB X 66017—1987、SB/T 10296—1999。

甜 面 酱

1 范围

本标准规定了甜面酱的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉、水、食盐为主要原料,采用微生物发酵酿造加工而成的甜面酱。

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 1355 小麦粉

GB 2718 酱卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

SB/T 10308—1999 甜面酱检验方法

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 要求

3.1 原料

3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色泽	黄褐色或红褐色、有光泽
香气	有酱香和酯香气,无不良气味
滋味	甜咸适口,味鲜醇厚,无酸、苦、焦糊及其他异味
体态	粘稠适度,无杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

3.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2718 的规定。