

ICS 67.220.10
X 66
备案号: 37206—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10753—2012

沙 拉 酱

Salad dressing

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

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

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 的规定编写。

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：亨氏(青岛)食品有限公司、上海味好美食品有限公司、联合利华食品(中国)有限公司、北京丘比食品有限公司。

本标准主要起草人：张同春、李嘉焱、徐巧丽、周劲松、赵丽哲、石朝军。

沙 拉 酱

1 范围

本标准规定了沙拉酱产品的术语和定义、原料要求、技术要求、试验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于符合 3.1 中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2719 食醋卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 10786 罐头食品的检验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

《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 年第 75 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙拉酱 **salad dressing (mayonnaise)**

以植物油、水、酸性配料为主要原料,添加或不添加食糖、含蛋黄的配料、食用盐、香辛料等辅料经乳化而成的半固体复合调味料。

3.2

含蛋黄的配料 **ingredients containing egg yolk**

含有蛋黄的食品配料,包括液态蛋黄、冷冻蛋黄、蛋黄粉、液态全蛋、冷冻全蛋、全蛋粉,均指鸡蛋产品。

3.3

酸性配料 **acidic ingredients**

在沙拉酱产品中起到调节酸度的酸性食品配料,包括食醋、柠檬汁、酸橙汁。