

DBS51

四川省地方标准

DBS51/002—2026

食品安全地方标准 酸菜类调料

2026-08-03 发布

2027-01-01 实施

四川省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS51/002—2016《食品安全地方标准 酸菜类调料》。

本标准与 DBS51/002—2016 相比主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 取消了原辅料要求中推荐性标准的引用；
- 修改了感官要求；
- 取消了黄曲霉毒素 B₁ 指标；
- 更新了检验方法标准编号；
- 污染物限量引用通用标准；
- 取消了微生物限量指标。

食品安全地方标准

酸菜类调料

1 范围

本标准适用于预包装酸菜类调料。

2 术语和定义

2.1 酸菜类调料

以腌渍蔬菜为主要原料，辅以食用油、其他辅料，按一定配方和工艺加工而成的非即食调味料。酸菜类调料以酸菜调味料包为主，配备或不配备粉料包、油料包、其他调味料包。

2.2 酸菜调味料包

以腌渍蔬菜为主要原料，辅以食用油、其他辅料，经预处理、配制、加工，混合包装或分料包装而成的酸菜调味料包。

2.3 粉料包

以食用淀粉、食用盐为主要原料，添加或不添加其他辅料，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪的粉状料包。

2.4 油料包

以食用油为主要原料，添加或不添加香辛料等其他辅料，经相应工艺加工制成的油状料包。

2.5 其他调味料包

以调味料、香辛料中的一种或多种为原料，添加或不添加其他辅料，经相应工艺加工，混合包装或分料包装制成的调味料包。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 腌渍蔬菜应符合 GB 2714 的规定。

3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.6 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和（或）有关规定。

3.2 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	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色瓷盘中，观察其外观、色泽、状态、有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异嗅，无异味	
状态	具有本品应有的状态。无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g） 粉料包 ≤	15.0	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3.5	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^b （以NaNO ₂ 计）/（mg/kg） ≤	20	GB 5009.33
^a 仅适用于含有油脂的料包混合检验。 ^b 仅适用于含腌渍蔬菜的料包混合检验。		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

预包装食品应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。

4.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒有害、易污染的物品混装、混运。

4.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风、防潮、无异味处，严禁与有毒有害、易污染的物品混存。