ICS 67.220.10
CCS X66

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0095—2023

供厦食品 沙茶酱

Food for XiaMen-Satey sauce

2023 - 11 - 27 发布

2023 - 11 - 27 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 原辅料要求	2
5 技术要求	2
附录 A（规范性） 重点检测项目	5
参考文献	6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市华测检测技术有限公司、厦门市餐饮行业协会、厦门夏商淘化大同调味品有限公司、厦门市思明区吴再添小吃店、厦门创艺龙厨餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：李俊毅、余晓玲、蔡弘、李振良、张金梅、陈瑀、李童、谢丽平、孙莉萍、吴民祝、陈智灵、王东、张建安、李建东、王子辛。

引 言

沙茶源自印度尼西亚，是印尼文“SATE”的译音，印尼音为“沙嗲”，因为“嗲”字音与厦门闽南话的“茶”字音相同，所以人们也称之为沙茶。沙茶原意为辣味肉串，传入我国后取其特殊的辣味，作为一种调味品流传至今，上世纪三十年代“沙茶”的制作方法经由印尼华侨传入闽南侨乡，色泽金黄、辛辣香浓的沙茶酱在南洋一般用来调味，传到厦门后为人们所喜欢，并广为使用和发扬光大，成为一种独具特色的常见佐料，也催生了沙茶炒牛肉、沙茶肉串、沙茶面等颇具南洋特色的厦门沙茶佳肴名点。

传统的沙茶酱味道鲜美醇厚，甜辣可口，除了可以直接蘸食佐餐，还可以用在烧、焖、煨、涮等各种菜肴烹调上。

供厦食品 沙茶酱

1 范围

本文件规定了供厦食品沙茶酱的术语和定义、原辅料要求、技术要求。
本文件适用于本文件3.1所定义的沙茶酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T1532 花生
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 11761 芝麻
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
 GB/T 35883 冰糖
 LS/T 3220 芝麻酱
 LS/T 3311 花生酱
 NY/T 1886 绿色食品 复合调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙茶酱 satey sauce

以食用植物油、花生仁（酱）、香辛料、虾酱为主要原料，添加或不添加扁鱼干、芝麻（酱）、乳粉、咖喱粉、冰糖或白砂糖、食用盐、味精、酱油、小麦粉、食醋等，经选料、配料、翻炒、磨碎、搅拌混合、熬制（或杀菌）包装制成的即食半固态调味料。

4 原辅料要求

- 4.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.2 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.3 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。
- 4.4 香辛料：应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无杂质，具有原料天然芳香味或辛辣味，符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.5 虾酱：应符合 GB 10133 的规定。
- 4.6 扁鱼干：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.8 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.9 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.10 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.11 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.12 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.13 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.14 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.15 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.16 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.17 食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.18 水：应符合 GB 5749 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求及检验方法

应符合表1的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色或棕褐色	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在正常光线下，观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	呈酱状，酱体均匀，允许有油脂析出	
滋味、气味	咸鲜微辣，略带回甜，具有产品应有的气味，无异味	
杂质	正常视力下无可见外来杂质	

5.2 理化指标及检验方法

应符合表2的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法	备注
水分/%	≤30.0	GB 5009.3	/
氯化物（以Cl ⁻ 计）/%	≤12.0	GB 5009.44	/
酸价（以脂肪计，KOH）/（mg/g）	≤5.0	GB 5009.229	采用GB 2716限量值要求
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227	采用NY/T 1886限量值要求

5.3 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表 3 污染物限量及检验方法

项目	限量值（mg/kg）	检验方法	备注
铅（以Pb计）	≤0.5	GB 5009.12	严于GB 2762（限值1.0）
无机砷（以As计）	≤0.1	GB 5009.11	采用GB 2762限量值要求
铬（以Cr计）	≤1.0	GB 5009.123	参考香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章），严于GB 2762（限值2.0）
3-氯-1,2-丙二醇 ^a	≤0.02	GB 5009.191	采用NY/T 1886限量值要求，严于GB 2762（限值0.4）
镉（以Cd计）	≤0.5	GB 5009.15	采用GB 2762限量值要求
甲基汞（以Hg计）	≤0.5	GB 5009.17	采用GB 2762限量值要求
锡 ^b （以Sn计）	≤200	GB 5009.16	参考欧盟委员会条例（EU）2023/915《关于食品中某些污染物最高含量的条例》限量，严于GB 2762（限值250）

^a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。
^b 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的沙茶酱。

5.4 真菌毒素限量及检验方法

应符合GB 2761的规定，同时符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量及检验方法

项目 ^a	限量值（μg/kg）	检验方法	备注
黄曲霉毒素B ₁	≤5.0	GB 5009.22	参考新加坡《Food Regulation》限量值，严于GB 2761（限值20）
总黄曲霉毒素（B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ ）	≤5.0	GB 5009.22	参考新加坡《Food Regulation》限量值要求

^a 当总黄曲霉毒素（B₁+B₂+G₁+G₂）检出值小于黄曲霉毒素B₁时可不检测黄曲霉毒素B₁。

5.5 微生物限量及检验方法

5.5.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

5.5.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量及检验方法

项目	限量值 ^a				检验方法	备注
	n	c	m	M		
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3第二法	采用GB 10133限量值要求
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	采用GB 10133限量值要求
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4	采用GB 29921限量值要求
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	0	10 ²	-	GB 4789.10	严于GB 29921 (限值n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³)
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7	采用GB 29921限量值要求
^a n是指同一批次产品应采集的样品数;c是指最大可允许超出m值的样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。						

5.6 食品添加剂及检验方法

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,不得使用防腐剂、甜味剂和着色剂。

5.6.2 食品添加剂重点检测项目应符合附录 A (表 A.1) 的规定。

5.7 其他安全指标及检验方法

其他安全指标重点检测项目应符合附录A (表A.2) 的规定。

附 录 A
(规范性)
重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	限量值	检验方法
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)/(g/kg)	Benzoic acid and its sodium salt(calculated as benzoic acid)	不得使用	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)/(g/kg)	Sorbic acid and its potassium salt(calculated as sorbic acid)	不得使用	GB 5009.28
糖精钠/(g/kg)	Sodium saccharin	不得使用	GB 5009.28
甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)/(g/kg)	Sodium cyclamate (calculated as sodium cyclohexylaminosulfonate)	不得使用	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯酪(又名阿斯巴甜)/(g/kg)	Aspartyl phenylalanine methyl ester cheese (also known as aspartame)	不得使用	GB 5009.263
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	Dehydroacetic acid and sodium salt (calculated as dehydroacetic acid)	不得使用	GB 5009.121

A.2 其他安全指标重点检测项目

其他安全指标重点检测项目见表A.2。

表 A.2 其他安全指标重点检测项目及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	限量值	检验方法
邻苯二甲酸二丁酯/(mg/kg)	DBP	≤0.3	GB 5009.271
邻苯二甲酸二(α-乙基己酯)/(mg/kg)	DEHP	≤1.5	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异壬酯/(mg/kg)	DINP	≤9.0	GB 5009.271

参 考 文 献

- [1] 香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
 - [2] 新加坡《Food Regulation》
 - [3] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [4] 欧盟委员会条例（EU）2023/915《关于食品中某些污染物最高含量的条例》
 - [5] 日本《含有黄曲霉毒素食品的管理办法》
-