

# Q/TSNS

## 泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0005S—2022

---

### 洋葱酱

2022-07-26 发布

2022-08-16 实施

泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司 发布







## 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。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本文件主要起草人：吴勇进、徐建成、刘吉仑。







# 洋葱酱

## 1 范围

本文件规定了洋葱酱的术语和定义、技术要求。

本文件适用于以新鲜洋葱为主要原料，添加或不添加冰醋酸等食品添加剂，经去皮、清洗、破碎、预热、打浆、调酸、浓缩或不浓缩、杀菌、灌装等工艺制成的洋葱酱。

## 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。

GH/T 1139	洋葱
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰醋酸
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物需检验总则
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病性微生物限量
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 18454	液体食品无菌包装用复合袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## 3.术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**洋葱酱** onion paste

新鲜洋葱为主要原料，添加或不添加冰醋酸等食品添加剂，经去皮、清洗、破碎、预热、打浆、调酸、浓缩或不浓缩、杀菌、灌装等工艺制成的洋葱酱。

## 4.技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 洋葱：应为新鲜洋葱，符合相应的食品标准和有关规定，还应符合表1的规定。



表1 洋葱要求

项目	要 求	检 验 方 法
色泽	组织呈白或黄色，颜色相对均匀	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态。闻其气味
气味	具有新鲜洋葱应有的气味，无异味	
形态	无物理伤害、无撕裂、呈近圆形，无正常视力可见外来异物。	

4.1.2 冰醋酸: 应符合 GB 1886.10 的规定

## 4.2 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味。	
组织状态	具有该产品应有的形态，无正常视力可见外来杂物。	

## 4.3 微生物限量

4.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.3.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 的商业无菌检验。

4.3.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
<sup>b</sup> 不应用于非灭菌发酵型产品。					

## 4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计）≤0.9mg/kg”,其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中调味品指标的规定。

## 4.5 食品添加剂和食品营养强化剂



4.5.1 食品添加剂 冰醋酸等的使用应符合 GB 2760 的规定（详见表 4）。其质量要求符合 GB 1886.10 规定。

表 4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备注
冰醋酸	按生产需求适量使用	

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.5.3 出口时，应符合销售地区国家法规限量要求。