

Q/TSNS

泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0006S—2024

代替 Q/TSNS 0006S—2023

洋葱酱（糊）

2024- 11- 22 发布

2024- 12 - 12 实施

泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《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。

本标准参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的要求，并结合实际情况制定，作为企业组织生产和产品质量控制的依据，

本标准代替Q/TSNS 0006S-2023《洋葱酱》，本标准与Q/TSNS 0006S—2024相比，主要技术变化如下：污染物限量中根据GB 2762-2022版中调整要求“铅（以Pb计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ”，本标准Q/TSNS 0004S-2023由原本的“铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”相应调整为“铅（以Pb计） $\leq 0.24\text{mg/kg}$ ”

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本标准主要起草人：吴勇进、徐建成、王晓云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

__Q/TSNS 0006S-2023。

洋葱酱（糊）

1 范围

本标准规定了洋葱酱（糊）的术语和定义、技术要求。
本标准适用于洋葱酱（糊）的生产、检验与销售。

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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰醋酸
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病性菌限量
NY/T 1071 洋葱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 洋葱酱（糊） onion paste

本标准适用于以新鲜洋葱为主要原料，经去皮、清洗、破碎、预热、打浆、调酸（添加或不添加冰醋酸或柠檬酸等食品添加剂）、浓缩或不浓缩、杀菌、灌装、冷却等工艺制成的洋葱酱（糊）。

4 技术要求

4.1 原料要求

洋葱：应为新鲜洋葱，符合相应 NY/T 1071 洋葱的标准和有关规定，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。	

4.2 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 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 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）按GB 5009.12规定的方法检测，应≤0.24mg/kg”，其它污染物限量指标应符合GB 2762中的蔬菜制品类的规定。

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。其质量要求符合 GB 1886.10 或 GB 1886.235 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	按生产需要适量使用	
柠檬酸	按生产需要适量使用	

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6 标志、包装、运输和贮存

4.6.1 按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则

4.6.2 应符合QB/T 4631罐头食品包装、标志、运输和贮存的有关规定

4.6.3 出口时, 应符合销售地区国家法规限量要求。

5 生产加工过程

食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节、设施、人员的基本要求和准则应符合 GB14881 食品生产通用卫生规范。
