



412580S-2017



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW 0004S-2017

黄酒调味汁

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

河南征轮味业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南征轮味业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜爱萍。

H N

Q B

黄酒调味汁

1 范围

本标准规定了黄酒调味汁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、食用酒精、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮）为原料，添加苯甲酸钠、脱氢乙酸钠，经配料、混合搅拌、过滤、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的黄酒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.2 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	试验方法
色 泽	微黄色至红褐色，有光泽	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均匀液体	
气味、滋味	具有该品特有的浓厚滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，澄清，允许有微量聚集物（聚集物指调味汁在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物）	

2.3 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	
酒精度 (20℃), %(Vol)	≥	1	GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计), g/100ml	≤	10	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/L	≤	5.0	GB 5009.22
氨基酸态氮(以氮计), g/L	≥	0.1	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/L	≤	6.0	GB/T 12456
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/mL)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、酒精度、氨基酸态氮、食用盐、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、食用酒精、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮）为原料，添加苯甲酸钠、脱氢乙酸钠，经配料、混合搅拌、过滤、高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的黄酒调味汁。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南征轮味业有限公司

2017年09月27日

Q B