



411308S-2017



孟州市牛王山醋业有限公司企业标准

Q/MNC 0001S-2017

---

---

# 调味酱汁

2017-06-12 发布

2017-06-12 实施

---

孟州市牛王山醋业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则起草。

本标准由孟州市牛王山醋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫庆鑫、籍粉、闫德先、姬巧平。

本标准于2017年5月17日首次发布。

H N

Q B

# 调味酱汁

## 1 范围

本标准规定了调味酱汁的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、白砂糖、焦糖色、花椒、小茴、大茴、味精、红曲红、日落黄、柠檬黄、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、酱油香精为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的调味酱汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 花椒、小茴、大茴应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 酱油香精应符合 GB 30616 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
性状	液体	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味。然后以温开水漱
色泽	红黄色、深红色或红褐色	
气味	具有调味料特有的气味，无异味	

滋味	鲜咸适口、无涩、无异味	口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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	
食用盐（以NaCl计）（g/100mL）	≤	15.0	GB/T 12457
氨基酸态氮（g/100mL）	≥	0.01	GB 5009.235
可溶性无盐固形物（g/100mL）	≥	0.1	GB 18186
总氮（以N计）（g/100mL）	≥	0.06	SB/T 10371
总酸（以乙酸计）（g/100mL）	≥	0.1	GB 12456
总砷（以As计）（mg/L）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（pb）（mg/L）	≤	0.5	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计）（g/L）	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计）（g/L）	≤	0.5	GB 5009.28
日落黄（以日落黄计）（g/L）	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计）（g/L）	≤	0.075	GB 5009.35
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> （μg/L）	≤	5.0	GB 5009.22

注：1 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762；2 相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群/（MPN/mL）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/mL	10000 CFU/mL	GB 4789.10
霉菌/（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

注：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JJF1070的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌霉素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

调味酱汁是以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、白砂糖、焦糖色、花椒、小茴、大茴、味精、红曲红、日落黄、柠檬黄、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、酱油香精为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的调味酱汁。

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，参照参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》《调味料产品生产许可证审核细则》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调味酱汁的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

H N

孟州市牛王山醋业有限公司  
2017年05月17日

Q B