



412319S-2017



孟州市牛王山醋业有限公司企业标准

Q/MNC 0002S-2017

料酒调味汁

2017-09-27 发布

2017-09-27 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、陈赶超、李元林、姬巧平、郝莹莹、武晓敏。

H N

Q B

料酒调味汁

1 范围

本标准规定了料酒调味汁的分类、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、黄酒、食用酒精、食用盐、葱汁（葱经清洗、浸泡）、姜汁（姜经清洗、切片、浸泡）、蒜汁（蒜经去皮、清洗、浸泡）、肉豆蔻、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香）、焦糖色、脱氢乙酸钠为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的料酒调味汁。

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 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 葱应符合 DB35/T 873 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.8 肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 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
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。然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄至红褐色	
气味	具有料酒调味汁特有的醇香，香气协调	
滋味	滋味纯正、无异味	
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	
酒精度 (20℃) / (% vol)	≥	1.0	GB 5009.225
氨基酸态氮 (g/L)	≥	0.01	GB 5009.235
总酸 (g/L)	≤	5.0	GB/T 12456
食用盐 (以NaCl计) (g/100mL)	≤	15.0	GB 5009.44
脱氢乙酸钠 (g/L)	≤	0.5	GB 5009.121
总砷 (以As计) (mg/L)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (Pb) (mg/L)	≤	0.5	GB 5009.12

注：铅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
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 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/ (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	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GB 14881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；农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

编制说明

料酒调味汁是以生活饮用水、黄酒、食用酒精、食用盐、葱汁（葱经清洗、浸泡）、姜汁（姜经清洗、切片、浸泡）、蒜汁（蒜经去皮、清洗、浸泡）、肉豆蔻、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香）、焦糖色、脱氢乙酸钠为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的料酒调味汁。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DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和《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。

本标准规定了料酒调味汁的分类、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GB 2762。

孟州市牛王山醋业有限公司

2017年9月4日