



413538S-2018



商丘晋豪食品有限公司企业标准

Q/SJS 0006S-2018

料酒调味料

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

商丘晋豪食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由商丘晋豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振福、张文良。

H N

Q B

料酒调味料

1 范围

本标准规定了料酒调味料的分类、要求、检验方法、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准用于以生活饮用水、食用酒精、黄酒、花雕酒、食用盐、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮，经水煮、过滤）、焦糖色、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、料酒香精中的多种为原料，经调配、灌装、包装加工而成的非即食料酒调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 花椒、八角、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 料酒香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.11 花雕酒应符合 GB/T 17946 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	检 验 方 法
色 泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
气 味、滋 味	具有本品特有的醇香，香气协调，无异味	
性 状	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无肉眼可见外来杂质	
注：聚集物或沉淀物指料酒调味料在贮存过程中自然产生的沉淀物（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	1~20	GB/T 13662
氯化物（以 NaCl 计），g/100mL	≤ 10	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注：带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准用于以生活饮用水、食用酒精、黄酒、花雕酒、食用盐、香辛料水煮液（花椒、八角、桂皮，经水煮、过滤）、焦糖色、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、料酒香精中的多种为原料，经调配、灌装、包装加工而成的非即食料酒调味料。

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 的规定。

商丘晋豪食品有限公司

H N

Q B