



411533S-2018



许昌万邦食品有限公司企业标准

Q/XWS 0001S-2018

红烧酱汁（液态复合调味料）

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

许昌万邦食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由许昌万邦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈勇强

H N

Q B

红烧酱汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了红烧酱汁（液态复合调味料）的要求、试验方法、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（经过滤、反渗透）、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）为原料，经配料、混合、灭菌、灌装、包装而成的非即食红烧酱汁（液态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定。

2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 规定。

2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定。

2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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
性 状	液 体	取样品 1 份，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
色 泽	褐色至红褐色	
气、滋味	具有浓郁的酱香味，咸香适口，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 22	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.8	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

红烧酱汁（液态复合调味料）是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）为原料，经配料、混合、灭菌、灌装、包装而成的。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SB/T 10336《配制酱油》相关标准的规定，编制本标准，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。

许昌万邦食品有限公司

QB