



411686S-2018



新密市长青调味品厂(普通合伙)企业标准

Q/XCT 0001S-2018

凉拌汁

2018-06-11 发布

2018-06-11 实施

新密市长青调味品厂(普通合伙) 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/XCT 0001S-2015。

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新密市长青调味品厂（普通合伙）提出。

本标准起草单位：新密市长青调味品厂（普通合伙）。

本标准主要起草人：张振平。

H N

Q B

凉拌汁

1 范围

本标准规定了凉拌汁的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、焦糖色、黄原胶、香辛料液（以花椒、辣椒、大蒜为原料，经水煮、浸泡、过滤）、芝麻油、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成的凉拌汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

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

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.12 大蒜应符合 NY/T 1791 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 壶（瓶）凉拌汁，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。
色泽	红褐色	
气味	具有浓郁的酱香、醋香味，无异味	
滋味	酸香甜咸适度，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
氨基酸态氮（以 N 计），g/L	≤ 0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤ 17	GB 5009.44

可溶性无盐固形物, g/100mL	≥	5.0	GB/T 18186
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

* 该指标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 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 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 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, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤		10 ³		GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤		10 ³		GB 4789.15

采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

凉拌汁是以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、焦糖色、黄原胶、香辛料液（以花椒、辣椒、大蒜为原料，经水煮、浸泡、过滤）、芝麻油、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成。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 GB/T 18186《酿造酱油》和 GB/T 18187《酿造食醋》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新密市长青调味品厂（普通合伙）

H N

Q B