



411810S-2018



商丘市睢阳区春元酿造厂企业标准

Q/SSCY 0002S-2018

料酒调味汁

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

商丘市睢阳区春元酿造厂 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市睢阳区春元酿造厂提出并起草。

本标准起草人：李春元。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以食用酒精、黄酒、生活饮用水、食用盐、葱汁(葱清洗、榨汁)、姜汁(姜清洗、榨汁)、香辛料(八角、桂皮、花椒、茴香)、谷氨酸钠、焦糖色、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、食用香精(料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精)为原料,经混合、灌装、包装加工而成的非即食料酒调味汁。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.9 食用香精(料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 香辛料(八角、桂皮、花椒、茴香)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 葱姜应符合 NY/T 744 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
	葱姜料酒调味汁	红烧料酒调味汁	五香料酒调味汁	黄酒调味汁	
色泽	淡黄色	棕黄色	浅黄色	浅黄色	取100g左右的被测样品置于洁净透明容器中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
性状	液体				
气、滋味	具有本品特有的气、滋味,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	检测方法
总酸(以乙酸计), g/100mL	≤ 5.0	GB/T 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 15	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	≤ 0.2	GB 5009.28
氨基酸态氮(以氮计), g/L	≥ 0.1	GB 5009.235
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.121
酒精度(20℃), %, Vol	≤ 10	GB 5009.225
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 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、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、酒精度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用酒精、黄酒、生活饮用水、食用盐、葱汁(葱清洗、榨汁)、姜汁(姜清洗、榨汁)、香辛料(八角、桂皮、花椒、茴香)、谷氨酸钠、焦糖色、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、食用香精(料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精)为原料,经混合、灌装、包装加工而成的非即食料酒调味汁。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《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。

H N

商丘市睢阳区春元酿造厂

Q B