



411608S-2018



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0002S-2018

调味料酒

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 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》的要求编写。

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立。

H N

Q B

调味料酒

1 范围

本标准规定了调味料酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米为原料，经清洗浸泡，蒸煮，冷却，再添加酿造红曲、生活饮用水，经发酵，压榨过滤，杀菌，辅以食用盐、香辛料水提液（以生姜、花椒、丁香、小茴香、桂皮为原料，加生活饮用水提取，过滤），调配混合，包装（罐装）加工而成的非即食调味料酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 酿造红曲应符合 QB/T 5188 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 生姜、花椒、丁香、小茴香、桂皮应符合 GB/T 15691 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	检测方法
性 状	均一液态	取适量试样置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,久置允许有少量原料物质沉淀	

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
酒精度 (20℃), % vol	≥ 10.0	GB 5009.225
食用盐, (以 NaCl 计), g/L	≥ 10.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/L	≤ 5.0	GB/T 12456
氨基酸态氮 (以 N 计), g/L	≥ 0.2	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.4	GB 5009.12
注: *指标严于国家标准 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/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/25mL	5	0	0	—	GB 4789.10
注 1: a 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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; 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

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

编制说明

本标准适用于以糯米为原料，经清洗浸泡，蒸煮，冷却，再添加酿造红曲、生活饮用水，经发酵，压榨过滤，杀菌，辅以食用盐、香辛料水提液（以生姜、花椒、丁香、小茴香、桂皮为原料，加生活饮用水提取，过滤），调配混合，包装（罐装）加工而成的非即食调味料酒。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/T10416 《调味料酒》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。

本标准规定了调味料酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司