



411985S-2018



南阳市卧龙区南峰调味品厂企业标准

Q/NWN 0001S-2018

调味酱汁（红烧酱汁）

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

南阳市卧龙区南峰调味品厂 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。

本标准由南阳市卧龙区南峰调味品厂提出并起草。

本标准起草人：王钦。

H N

Q B

调味酱汁（红烧酱汁）

1 范围

本标准规定了调味酱汁（红烧酱汁）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、日落黄、黄原胶、咸味食品香精、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、过滤、灭菌、冷却、包装加工而成的。

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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 咸味食品香精应符合 GB 30616 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	褐色	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、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	
气味	具有浓郁的酱香味，无异味	
滋味	咸甜适度、微辣，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	
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥	0.1	GB 5009.235
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
可溶性无盐固形物, g/100mL	≤	5.0	GB/T 18186
*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	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			

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 MPN 计数法
霉菌, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 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 第二法

^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

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、氨基酸态氮、食用盐、总酸、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、日落黄、黄原胶、咸味食品香精、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、过滤、灭菌、冷却、包装加工而成的。

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《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 GB 2762 的规定。

H N

南阳市卧龙区南峰调味品厂

Q B