



412579S-2018



孟州市口珍食品有限公司企业标准

Q/MKS 0001S-2018

红烧酱汁

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

孟州市口珍食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由孟州市口珍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：籍东平，宋文胜。

H N

Q B

红烧酱汁

1 范围

本标准规定了红烧酱汁的要求、检验方法、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、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、日落黄、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、焦糖色、酱油香精，经调配、杀菌、灌装而成的非即食红烧酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酱油香精应符合 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
性状	液体	从样品中取出1瓶，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	酱红色	
气味、滋味	味咸、具有本品应有的气、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	检验方法
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	\geq 0.02	GB 5009.235

食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤	15.0	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
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
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
注：*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指标应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、日落黄、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、焦糖色、酱油香精，经调配、杀菌、灌装而成的非即食红烧酱汁。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制定本企业标准，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。

孟州市口珍食品有限公司

H N

Q B