



410326S-2019



商丘市名盛食品有限公司企业标准

Q/SMS 0001S-2019

酱汁

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

商丘市名盛食品有限公司 发布

前 言

本标准是按 GB/T 1.1《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。

本标准由商丘市名盛食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市名盛食品有限公司。

本标准主要起草人：朱佩云、陈星、陈明胜。

H N

Q B

酱汁

1 范围

本标准规定了酱汁的要求，以及检验方法、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、生活饮用水为主要原料，加入食用盐、白砂糖、食品添加剂【苯甲酸钠、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、黄原胶】、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红，经配料、搅拌、灭菌、包装而成的酱汁。

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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 5'-肌苷酸二钠应符合 QB/T 4261 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 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	从样品中取出适量，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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(以氮计), g/L	≥	0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤	25	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	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤	0.075	GB 5009.35
注:同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			
带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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

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:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、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

酱汁是以酿造酱油、生活饮用水为主要原料，加入食用盐、白砂糖、食品添加剂【苯甲酸钠、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、黄原胶】、焦糖色、日落黄、柠檬黄、红曲红，经配料、搅拌、灭菌、包装而成的。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《食品生产许可审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市名盛食品有限公司

H N

Q B