



410349S-2019



新乡市平川酱菜厂企业标准

Q/XPJ 0006S-2019

红烧酱料

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

新乡市平川酱菜厂 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。

本标准由新乡平川酱菜厂提出并起草。

本标准起草人：许广宇。

H N

Q B

红烧酱料

1 范围

本标准规定了红烧酱料的要求、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、酿造酱油、番茄酱、食用盐为原料，添加谷氨酸钠（味精）、焦糖色、黄原胶、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、诱惑红、苯甲酸钠，经过配料、粉碎（或不粉碎）、调配、杀菌、灌装而制成的非即食红烧酱料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	半固态，粘稠状	取样品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、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、滋味	具有本品特有气味、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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/kg	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

日落黄（以日落黄计），g/kg ≤	0.35	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg ≤	0.15	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.141

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

相同着色剂在混合使用时各自用量占 GB 2760 规定的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 规定。

2.5 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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、番茄酱、食用盐为原料，添加谷氨酸钠（味精）、焦糖色、黄原胶、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、诱惑红、苯甲酸钠，经过配料、粉碎（或不粉碎）、调配、杀菌、灌装而制成的非即食红烧酱料。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 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，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。

新乡平川酱菜厂

H N

Q B