



410640S-2019



新乡市平川酱菜厂企业标准

Q/XPJ 0001S-2019

红烧酱汁

2019-03-29 发布

2019-03-29 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。

本标准由新乡市平川酱菜厂提出并起草。

本标准起草人：许光宇。

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。

本标准适用于以花椒、小茴香、八角、生姜为原料，经水煮提取，添加酿造酱油、食用盐、苯甲酸钠、着色剂（焦糖色、红曲红、日落黄）中的几种，后经混合、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的非即食红烧酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 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	液体	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 20.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
苯甲酸钠，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 2761、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、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、小茴香、八角、生姜为原料，经水煮提取，添加酿造酱油、食用盐、苯甲酸钠、着色剂（焦糖色、红曲红、日落黄）中的几种，后经混合、杀菌、冷却、灌装、包装加工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 GB 31644《食品安全国家标准 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。

新乡市平川酱菜厂

H N

Q B