



410862S-2019



孟州市奇达香调味厂企业标准

Q/MQT 0001S-2019

---

# 调味酱汁（红烧酱汁）

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

孟州市奇达香调味厂 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由孟州市奇达香调味厂提出。

本标准起草单位：孟州市奇达香调味厂。

本标准主要起草人：刘鹏、闫瑞恒、丁爱贤、郝莹莹、杨印。

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、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、食用盐、味精为主要原料，以苯甲酸钠、焦糖色、日落黄、红曲红、黄原胶、柠檬黄、乙酰磺胺酸钾为辅料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的非即食调味酱汁（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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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 50mL，倒入一洁净透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	红黄色或深红色	
气、滋味	具有调味料特有的气味，鲜咸适口、无涩、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），g/100mL	≤ 15.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.235

可溶性无盐固形物, g/100mL	≥	0.1	GB/T 18186
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注2: 同一功能食品添加剂(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。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、总酸的检验。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、味精为主要原料，以苯甲酸钠、焦糖色、日落黄、红曲红、黄原胶、柠檬黄、乙酰磺胺酸钾为辅料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的非即食调味酱汁（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《调味料品生产许可证审核细则》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。

本标准规定了调味酱汁（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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

孟州市奇达香调味厂

Q B