



410933S-2019



开封名镇酱料酿造厂企业标准

Q/KMN 0001S-2019

红烧酱汁

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

开封名镇酱料酿造厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封名镇酱料酿造厂提出并起草。

本标准起草人：宋振省

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。

本标准适用于以饮用水、酿造酱油为原料，加入食用盐、白砂糖、味精、食品添加剂（焦糖色、黄原胶、咸味食品香精、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、红曲红），经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成的非即食类红烧酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 饮用水应符合 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	从样品中取出 1 壶（瓶），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规
色 泽	红褐色	
气 味	具有酱香味，无异味	
滋 味	甜咸适度，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	定
-----	-----------	---

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/L	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤ 18	GB 5009.44
可溶性无盐固形物，g/100mL	≥ 5.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
柠檬黄，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35

*为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红烧酱汁是以饮用水、酿造酱油为原料，加入食用盐、白砂糖、味精、食品添加剂（焦糖色、黄原胶、咸味食品香精、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、红曲红），经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成。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/T 18186《酿造酱油》和 DBS 41/001《食品安全国家标准 复合调味料》的标准要求，编制本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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、贮存要求。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 中的规定。

开封名镇酱料酿造厂