



410934S-2019



开封名镇酱料酿造厂企业标准

Q/KMN 0003S-2019

料酒调味汁

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

开封名镇酱料酿造厂 发布

前 言

本企业标准按 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。
本标准由开封名镇酱料酿造厂提出并起草。
本标准主要起草人：宋振省。

H N

Q B

料酒调味汁

1 范围

本标准规定了料酒调味汁的检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、食用酒精、食用盐、葱汁（葱经清洗、浸泡）、姜汁（姜经清洗、切片、浸泡）、蒜汁（蒜经去皮、清洗、浸泡）、肉豆蔻、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香）、焦糖色、脱氢乙酸钠为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的非即食料酒调味汁。

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 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 葱应符合 NY/T 744 或 DB41/T 1682 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.8 肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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瓶，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	浅黄至红褐色	
气味	具有料酒调味汁特有的醇香，香气协调	
滋味	滋味纯正、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
酒精度（20℃）/（%vol）	≥ 1.0	GB 5009.225
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.01	GB 5009.235
总酸/（g/L）	≤ 5.0	GB/T 12456
食用盐（以NaCl计）/（g/100mL）	≤ 10.0	GB 5009.44
脱氢乙酸钠/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、氨基酸态氮、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

料酒调味汁是以生活饮用水、黄酒、食用酒精、食用盐、葱汁（葱经清洗、浸泡）、姜汁（姜经清洗、切片、浸泡）、蒜汁（蒜经去皮、清洗、浸泡）、肉豆蔻、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香）、焦糖色、脱氢乙酸钠为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的非即食料酒调味汁。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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的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。

H N
开封名镇酱料酿造厂

Q B