



412971S-2017



平顶山京江酿造有限公司企业标准

Q/PJN 0001S-2017

---

# 红烧酱汁（液态复合调味料）

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

平顶山京江酿造有限公司 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。

本标准由平顶山京江酿造有限公司提出并起草。

本标准起草人：董春阳。

H N

Q B

# 红烧酱汁（液态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了红烧酱汁（液态复合调味料）的要求、试验方法、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（经过滤、反渗透）、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、柠檬黄、日落黄、黄原胶为原料，经配料、混合、灭菌、灌装、包装而成的非即食红烧酱汁（液态复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	取样品 1 份，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，辨其滋味。
色 泽	褐色至红褐色	
气、滋味	具有浓郁的酱香味，咸香适口，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
氨基酸态氮（以氮计），g/L	≥	0.1	GB 5009.235
氯化物（以 NaCl 计），%	≤	22	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 相同色泽的着色剂在混合使用时，最大使用量占其比例之和不应超过 1。			

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量允许短缺量、氯化物、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

红烧酱汁（液态复合调味料）是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、苯甲酸钠、焦糖色、红曲红、柠檬黄、日落黄、黄原胶为原料，经配料、混合、灭菌、灌装、包装而成的非即食红烧酱汁（液态复合调味料）。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GB 2717《酱油卫生标准》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

平顶山京江酿造有限公司

2017年11月19日

QHNB