



410257S-2018



濮阳市天口食品有限公司企业标准

Q/PTS 0001S-2018

酱油调味汁

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

濮阳市天口食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由濮阳市天口食品有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市天口食品有限公司。

本标准主要起草人：孙宏凌。

H N

Q B

酱油调味汁

1 范围

本标准规定了酱油调味汁要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角、花椒、陈皮、小茴香、丁香为原料，经水煮提取，静置、过滤，加入酿造酱油、食用盐、焦糖色、生活饮用水、苯甲酸钠、混合，杀菌，灌装加工而成的酱油调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.3 陈皮、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年第一部的规定。
- 2.1.4 丁香应符合 GB/T 22300 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 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 | 试验方法 |
|----|---------------|---|
| 性状 | 液体 | 从样品中取出100ml,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 | 棕褐色 | |
| 气味 | 具有酱油特有的气味,无异味 | |
| 滋味 | 咸香适口、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 | |
|----------------------------|-----|------|--------------|
| 食盐 (以NaCl计), g/100ml | ≤ | 23 | GB/T 5009.39 |
| 氨基酸态氮 (以N计), g/100ml | ≥ | 0.05 | GB 5009.235 |
| 总酸 (以乙酸计), g/100ml | ≤ | 2.0 | GB/T 5009.39 |
| 总砷 (以As计), mg/L | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅 (以Pb计), mg/L | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/L | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 4 微生物指标

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/mL） | | | | 检测方法 |
|--------------------------|---------------------------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/mL | 5 | 2 | 0.3 | 1.5 | GB 4789.3MPN 计数法 |
| 霉菌 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| 沙门氏菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB 4789.10 第二法 |
| a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。 | | | | | |

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

酱油调味汁是以八角、花椒、陈皮、小茴香、丁香为原料，经水煮提取，静置、过滤，加入酿造酱油、食用盐、焦糖色、生活饮用水、苯甲酸钠、混合，杀菌，灌装加工而成的。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》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。

濮阳市天口食品有限公司

H N

Q B