



410634S-2018



博爱县田永红食品厂企业标准

Q/BTS 0001S-2018

---

# 调味汁

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

---

博爱县田永红食品厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县田永红食品厂提出并起草

本标准主要起草人：田永红。

H N

Q B

# 调味汁

## 1. 范围

本标准规定了调味汁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、焦糖色、红曲红、黄原胶、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）为原料，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T8967 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 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB1886.181 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 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 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	褐色	
气、滋味	具有原料特有的气、滋味，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
----	----	------

氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	≥	0.05	GB5009.235
氯化钠（以 NaCl 计），g/100 mL	≤	15	GB5009.44
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/L	≤	1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
*铅指标严于食品安全国家标准。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ mL）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/mL	1.5 MPN/mL	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌（CFU/ mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母（CFU/ mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/ mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂使用标准应符合 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，农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3. 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

调味汁是以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、焦糖色、红曲红、黄原胶、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）为原料，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》相关标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

博爱县田永红食品厂

H N

Q B