



410755S-2018



洛阳洛康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0002S-2018

料酒调味汁

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

洛阳洛康食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳洛康食品有限公司、郑州市食品药品检验所提出并起草。

本标准起草人：李龙阳、邓秀霞。

H N

Q B

料酒调味汁

1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水、食用酒精或白酒或黄酒、食用盐、味精、冰醋酸或食醋、乙酸乙酯、焦糖色、食品用香精（大曲香精或黄酒香精）、苯甲酸钠、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮经煮制、过滤）为原料，经配料、混合搅拌、高温杀菌、灌装、封口、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 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 黄酒符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.4 食用酒精符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 冰醋酸符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 乙酸乙酯应符合 GB 1886.190 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（大曲香精、黄酒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮）应符合 GB/T 15691 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	均匀液体	从样品中取出一瓶，将样品倒入透明烧杯中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物，
色 泽	黄色至褐色	
气、滋味	具有本产品特有的气味、浓厚滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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
酒精度 (20℃), %Vol	1-8	GB 5009.225
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
氨基酸态氮(以氮计), g/L	≥ 0.1	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 12456
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB /T 4789.21 执行;					

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

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、酒精度、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用酒精或白酒或黄酒、食用盐、味精、冰醋酸或食醋、乙酸乙酯、焦糖色、食品用香精（大曲香精或黄酒香精）、苯甲酸钠、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮经煮制、过滤）为原料，经配料、混合搅拌、高温杀菌、灌装、封口、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 DBS 41/001《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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 。

洛阳洛康食品有限公司