



411055S-2018



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0004S-2018

调味汁

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：柴智、卢艳敏、邓长春、田磊。

H N

Q B

调味汁

1 范围

本标准规定了调味汁的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡汁调味料【食用盐、味精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、玉米粉、阿斯巴甜、纽甜、柠檬酸钠、食用盐、葡萄糖、生活饮用水、白砂糖、鸡肉精粉、鸡骨粉、山梨酸钾、红烧鸡仔饼香精、β-胡萝卜素】、牛肉汁调味料【食用盐、黄原胶、味精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、玉米粉、阿斯巴甜、纽甜、柠檬酸钠、食用盐、葡萄糖、生活饮用水、白砂糖、牛肉膏香精、牛肉精粉、山梨酸钾、β-胡萝卜素、红烧牛肉香精】、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精、白砂糖中的几种为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、姜、葱、月桂、小茴香，经粉碎或不粉碎）、黄原胶、β-胡萝卜素、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、咸味食品香精中的几种，经加热混合、均质、灭菌、灌装而成的即食调味汁。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.6 花椒、八角、姜、葱、月桂、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.10 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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	指 标	检验方法
性 状	呈均匀的浓稠液体	取适量试样于 50mL 烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.20	GB 5009.263
纽甜，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/ mL）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌/（CFU/ mL）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/ mL）	5	2	10 ²	10 ³	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	100	10000	GB 4789.10

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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡汁调味料【食用盐、味精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、玉米粉、阿斯巴甜、纽甜、柠檬酸钠、食用盐、葡萄糖、生活饮用水、白砂糖、鸡肉精粉、鸡骨粉、山梨酸钾、红烧鸡仔饼香精、 β -胡萝卜素】、牛肉汁调味料【食用盐、黄原胶、味精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、玉米粉、阿斯巴甜、纽甜、柠檬酸钠、食用盐、葡萄糖、生活饮用水、白砂糖、牛肉膏香精、牛肉精粉、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、红烧牛肉香精】、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精、白砂糖中的几种为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、姜、葱、月桂、小茴香，经粉碎或不粉碎）、黄原胶、 β -胡萝卜素、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、咸味食品香精中的几种，经加热混合、均质、灭菌、灌装而成的即食调味汁。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》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。

本标准规定了调味汁的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市兴厨调味品有限责任公司

QB