



410480S-2018



洛阳洛康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2018

红烧酱汁

2018-2-9 发布

2018-2-9 实施

洛阳洛康食品有限公司 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。

本标准由洛阳洛康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李龙阳。

H N

Q B

红烧酱汁

1 范围

本标准规定了红烧酱汁的要求、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、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、灭菌、冷却、灌装而成的非即食红烧酱汁。

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 谷氨酸钠（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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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
食用盐（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
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
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、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

红烧酱汁是以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、日落黄、柠檬黄、红曲红、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、灭菌、冷却、灌装而成的非即食红烧酱汁。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。

洛阳洛康食品有限公司

Q B