



411333S-2018



新密市长青调味品厂(普通合伙)企业标准

Q/XCT 0002S-2018

红烧酱汁

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

新密市长青调味品厂(普通合伙) 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/XCT 0002S-2015。

本标准与 Q/XCT 0002S-2015 相比，主要变化如下：

——删除了一部分着色剂；

——增加了食品用香精。

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。

本标准由新密市长青调味品厂（普通合伙）提出。

本标准起草单位：新密市长青调味品厂（普通合伙）。

本标准主要起草人：张振平。

H N

Q B

红烧酱汁

1 范围

本标准规定了红烧酱汁的、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。

本标准适用于以水、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、赤藓红、栀子黄、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、酱香香精为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成的红烧酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酱香香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 饮用水应符合 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1壶（瓶）红烧酱汁，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	红褐色	
气味	具有浓郁的酱香味，无异味	
滋味	甜咸适度，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/L	≥	0.1	GB 5009.235
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	17	GB 5009.44
可溶性无盐固形物，g/100g	≥	5.0	GB/T 18186

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL ≤	10 ³				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	10 ³				GB 4789.15

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 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、食用盐、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

红烧酱汁是以水、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、赤藓红、栀子黄、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、酱香香精为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成。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。

新密市长青调味品厂（普通合伙）

H N

Q B