



411206S-2018



开封市地康食品厂企业标准

Q/KDS 0001S-2018

凉拌汁

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

开封市地康食品厂 发布

前 言

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》编写。

本标准由开封市地康食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：董学立。

H N

Q B

凉拌汁

1 范围

本标准规定了凉拌汁的要求、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、八角、花椒、小茴香、桂皮、酿造酱油、食用盐、白砂糖、辣椒、大豆色拉油、酿造食醋、大蒜、芝麻油、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、味精、苯甲酸钠为原料，经配料、生活饮用水、八角、花椒、小茴香、桂皮混合加热，再加入酿造酱油、食用盐、白砂糖、辣椒、大豆色拉油、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、味精、苯甲酸钠混合二次加热，冷却后加入酿造食醋、蒜、芝麻油混合搅拌、过滤、灌装、封口包装加工而成的即食凉拌汁。

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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 大豆色拉油应符合和 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.10 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 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，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。符合左侧规定。
色泽	褐色	
气味、滋味	具有原料应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	试验方法
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL	≥ 0.05	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL	≤ 15.0	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
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/L	≤ 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				试验方法
	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 中的 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（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二条

注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；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要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、八角、花椒、小茴香、桂皮、酿造酱油、食用盐、白砂糖、辣椒、大豆色拉油、酿造食醋、大蒜、芝麻油、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、味精、苯甲酸钠为原料，经配料、生活饮用水、八角、花椒、小茴香、桂皮混合加热，再加入酿造酱油、食用盐、白砂糖、辣椒、大豆色拉油、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、味精、苯甲酸钠混合二次加热，冷却后加入酿造食醋、蒜、芝麻油混合搅拌、过滤、灌装、封口包装加工而成的即食凉拌汁。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

开封市地康食品厂