



411394S-2017



河南粒粒硕食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2017

红烧酱汁

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

河南粒粒硕食品有限公司 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》规则要求编写。

本标准由河南粒粒硕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王树山、王晓明

H N

QB

红烧酱汁

1 范围

本标准规定了红烧酱汁的要求、检验方法、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、白砂糖、焦糖色、味精、红曲红、日落黄、柠檬黄、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、酱油香精为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的红烧酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.2 生活饮用水符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 白砂糖符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾符合GB 1886.39的规定
- 2.1.5 苯甲酸钠符合GB 1886.184的规定
- 2.1.6 食用盐符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.7 焦糖色符合GB 1886.64的规定
- 2.1.8 味精符合GB 2720 的规定
- 2.1.9 红曲红符合GB 1886.181的规定
- 2.1.10 日落黄符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.11 柠檬黄符合GB 4481.1的规定
- 2.1.12 黄原胶符合GB 1886.41的规定
- 2.1.13 酱油香精符合GB 30616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，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味。然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	红黄色、深红色或红褐色	
气味	具有调味料特有的气味，无异味	
滋味	鲜咸适口、无涩、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
食用盐(以NaCl计)(g/100mL) ≤	15.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(g/100mL) ≥	0.01	GB 5009.235
可溶性无盐固体物(g/100mL) ≥	0.1	GB/T 18186
总氮(以N计)(g/100mL) ≥	0.06	GB 5009.5
总酸(以乙酸计)(g/100mL) ≥	0.1	GB/T12456
总砷(以As计)(mg/L) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(Pb)(mg/L) ≤	0.5	GB 5009.12
苯甲酸钠(以苯甲酸计)(g/L) ≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计)(g/L) ≤	0.5	GB 5009.28
日落黄(以日落黄计)(g/L) ≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计)(g/L) ≤	0.075	GB 5009.35
黄曲霉毒素B ₁ (μg/L) ≤	5.0	GB 5009.22

注: 1铅指标严于食品安全国家标准GB 2762; 2相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时各自用量占其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 ^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
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)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2.5净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.7其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定; 真菌霉素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

编制说明

红烧酱汁是以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、白砂糖、焦糖色、味精、红曲红、日落黄、柠檬黄、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、酱油香精为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的红烧酱汁。

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，参照参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》《调味料产品生产许可证审核细则》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了红烧酱汁的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

河南粒粒硕食品有限公司

2017年05月27日

QB