



413094S-2021



杞县扬名调味品厂企业标准

Q/QYT 0001S-2021

酱汁（液态复合调味料）

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

杞县扬名调味品厂 发布

前 言

本标准由杞县扬名调味品厂提出。

本标准起草单位：杞县扬名调味品厂。

本标准主要起草人：张豪。

H N

Q B

酱汁（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了酱汁（液态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酿造酱油、生活饮用水为原料，添加或不添加草菇粉，再加入食用盐、味精、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、红曲红，经调配、混合、过滤、高温杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食酱汁（液态复合调味料）。

根据所用原料不同，分为红烧酱汁、草菇红烧酱汁、生抽调味汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 草菇粉应符合 GB 7096 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	检 验 方 法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将其置于洁净无色
色 泽	红褐色	透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其

杂质	无肉眼可见外来杂质	气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
----	-----------	--------------------

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) \geq	0.4	GB 5009. 235
可溶性无盐固体物/(g/100mL) \geq	8.0	GB/T 18186
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100mL) \leq	25.0	GB 5009. 44
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) \leq	5.0	GB 5009. 22
苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg) \leq	1.0	GB 5009. 28
日落黄/(g/kg) \leq	0.2	GB 5009. 35
柠檬黄/(g/kg) \leq	0.15	GB 5009. 35
三氯蔗糖/(g/kg) \leq	0.25	GB 22255
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.8	GB 5009. 12

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: 同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1.

2.4 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。

2.5 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

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、生活饮用水为原料，添加或不添加草菇粉，再加入食用盐、味精、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、红曲红，经调配、混合、过滤、高温杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食酱汁（液态复合调味料）。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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的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。

H N

杞县扬名调味品厂

Q B