



411648S-2021



新密市长青调味品厂(普通合伙)企业标准

Q/XCT 0001S-2021

---

# 凉拌汁

2021-07-19 发布

2021-07-19 实施

---

新密市长青调味品厂(普通合伙) 发布

## 前 言

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

# 凉拌汁

## 1 范围

本标准规定了凉拌汁的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、焦糖色、黄原胶、香辛料液（以花椒、辣椒、大蒜为原料，经水煮、浸泡、过滤）、芝麻油、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成的凉拌汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 大蒜应符合 NY/T 1791 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壶（瓶）凉拌汁，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 | 具有本品应有的色泽 |                                                              |
| 气味 | 具有本品应有的气味 |                                                              |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味 |                                                              |
| 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/100mL       | ≤ | 20     | GB 5009.44  |
| 总砷（以As计）， mg/L             | ≤ | 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  |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |   |        |             |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目                                  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                      | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/mL                         | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, MPN/mL                         | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3MPN计数法 |
| 沙门氏菌, /25mL                          | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL                      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.10第二法   |
| 霉菌, CFU/mL                           | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15      |
| 酵母, CFU/mL                           | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15      |
| <sup>a</sup> 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:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以酿造酱油、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、焦糖色、黄原胶、香辛料液（以花椒、辣椒、大蒜为原料，经水煮、浸泡、过滤）、芝麻油、苯甲酸钠为原料，经配料、混合、过滤、杀菌、包装加工而成的凉拌汁。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，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）