



410765S-2022



开封市地康食品厂企业标准

Q/KDS 0004S-2022

红烧酱汁

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

开封市地康食品厂 发布

前 言

本标准由开封市地康食品厂提出。

本标准起草单位：开封市地康食品厂。

本标准主要起草人：李恒。

H N

Q B

红烧酱汁

1 范围

本标准规定了红烧酱汁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、白砂糖为原料，辅以焦糖色、谷氨酸钠、苯甲酸钠、黄原胶、红曲红、酱油香精、日落黄，经调配、灌装、包装而成的非即食红烧酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.6 酱油香精应符合 GB 30616 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 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，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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、滋味	具有本品应有的气、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	检验方法
氨基酸态氮（以 N 计）/（g/100g）	≥ 0.02	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100mL）	≤ 35.0	GB 5009.44

苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄（以日落黄计）/（g/kg）	≤	0.2	GB 5009.35
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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、氨基酸态氮、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐、白砂糖为原料，辅以焦糖色、谷氨酸钠、苯甲酸钠、黄原胶、红曲红、酱油香精、日落黄，经调配、灌装、包装而成的非即食红烧酱汁。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 GB 31644《食品安全国家标准 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市地康食品厂

H N

Q B