



410997S-2022



河南万兴食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2022

# 红烧酱汁

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南万兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南万兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏巧玲。

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、食用盐为原料，添加味精、白砂糖、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、食用香精（五香香精、酱味香精、香辛香精中的一种或几种），添加或不添加香辛料[葱、蒜、姜、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、丁香、草果、山奈、桂皮、高良姜、香叶（月桂叶）、白胡椒、黑胡椒、辣椒、豆蔻中的一种或多种]粉或浸出液（香辛料经水浸泡）、三氯蔗糖，添加或不添加红曲红、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的一种或几种，经过配料、调配、杀菌、灌装而制成的非即食红烧酱汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 赤藓红应符合 GB 17512.1 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	取样品 1 份，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
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	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/kg	≥	0.1	GB 5009.235
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.05	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

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

同一功能的食品添加剂（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得超过 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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、食用盐为原料，添加味精、白砂糖、焦糖色、黄原胶、苯甲酸钠、食用香精（五香香精、酱味香精、香辛香精中的一种或几种），添加或不添加香辛料[葱、蒜、姜、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、丁香、草果、山奈、桂皮、高良姜、香叶（月桂叶）、白胡椒、黑胡椒、辣椒、豆蔻中的一种或多种]粉或浸出液（香辛料经水浸泡）、三氯蔗糖，添加或不添加红曲红、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的一种或几种，经过配料、调配、杀菌、灌装而制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，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的规定。

河南万兴食品有限公司