



4 12743S-2022



邓州市云河食品有限公司企业标准

Q/DYS 0001S-2022

# 料酒调味料

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

邓州市云河食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由邓州市云河食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭中原、刘雅丽、赵岩。

本标准自实施之日起替代：Q/DYS 0001S-2019。

H N

Q B

# 料酒调味料

## 1 范围

本标准规定了料酒调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用酒精或黄酒为主要原料，添加食用盐、香辛料汁（八角、小茴香、月桂叶经水煮）、葱汁（葱清洗、榨汁）、姜汁（姜清洗、榨汁）、味精、冰乙酸、焦糖色、食用香精（料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的几种，经配兑、调配、搅拌、过滤、灌装、封口、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的非即食料酒调味料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为：料酒调味汁、葱姜料酒调味料、五香料酒调味料、烹饪料酒调味料、红烧料酒调味料、黄酒调味料、花雕料酒调味料、烹调料酒调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 八角、小茴香、月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
总酸(以乙酸计), g/100mL	≤ 10.0	GB 12456
酒精度(20℃), %vol	1~10	GB/T 13662
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 6.0	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

#### 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 其他要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、总酸、酒精度。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、食用酒精或黄酒为主要原料，添加食用盐、香辛料汁(八角、小茴香、月桂叶经水煮)、葱汁(葱清洗、榨汁)、姜汁(姜清洗、榨汁)、味精、冰乙酸、焦糖色、食用香精(料酒香精、黄酒香精、葱姜香精、五香香精中的一种或几种)、山梨酸钾中的几种，经配兑、调配、搅拌、过滤、灌装、封口、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的非即食料酒调味料。

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》、《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

邓州市云河食品有限公司

H N  
Q B