



411445S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0007S-2023

麻辣川香汁调味料

2023-05-24 发布

2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

H N

Q B

麻辣川香汁调味料

1 范围

本标准规定了麻辣川香汁调味料的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、味精、大豆色拉油、白砂糖、辣椒粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、花椒提取物、辣椒油树脂、羧甲基纤维素、辣椒红、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精（牛肉提取物）为原料，经调配、熬制、灌装、包装制成的麻辣川香汁调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用香精（牛肉提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.16 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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	液态，允许有少量聚集物或沉淀物	从样品中取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自

色泽	呈红褐色、色泽均匀正常	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。
气味及滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
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 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	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.30	GB 5009.235
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

注:*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/ml)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌/(CFU/mL)	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	5	2	100	1000	
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 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 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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：净含量及允许短缺量、感官要求、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、味精、大豆色拉油、白砂糖、辣椒粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、花椒提取物、辣椒油树脂、羧甲基纤维素、辣椒红、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精（牛肉提取物）为原料，经调配、熬制、灌装、包装制成的麻辣川香汁调味料。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州马吉尔食品有限公司

Q B