



411447S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0009S-2023

辣鲜露调味汁

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

辣鲜露调味汁

1 范围

本标准规定了辣鲜露调味汁的分类、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、酿造酱油、味精、酿造食醋、白砂糖、酱腌菜（腌渍辣椒、泡小米椒）、辣椒粉、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、琥珀酸二钠、黄原胶、焦糖色、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（辣酱香精、鸡肉香精）中的几种为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食辣鲜露调味汁。

根据原料不同分为以下几类：辣鲜露调味汁、酸辣露调味汁、凉拌香辣露调味汁、麻辣鲜露调味汁、香辣鲜露调味汁。

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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 食用香精（辣酱香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜（腌渍辣椒、泡小米辣）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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	呈褐色，色泽均匀	取适量样品于洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽和状态，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
状态	液态，允许有少量聚集物或沉淀物，无正常视力可见外来异物	

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	GB 5009. 44
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0. 35	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 ⁴	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/(/25ml)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	10 ²	10 ³	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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、酿造酱油、味精、酿造食醋、白砂糖、酱腌菜（腌渍辣椒、泡小米椒）、辣椒粉、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、琥珀酸二钠、黄原胶、焦糖色、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（辣酱香精、鸡肉香精）中的几种为原料，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食辣鲜露调味汁。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产加工、质量控制和监督检查的依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州马吉尔食品有限公司