

备案号：QB64/0401S-2023

# Q/ MCJC

## 固原市原州区明财酱醋厂企业标准

Q/MCJC 0001S—2023

---

### 红烧酱汁

2023 - 08 -15 发布

2023 - 08-15 实施

固原市原州区明财酱醋厂 发布

## 前 言

本文件的卫生指标是参照GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件代替Q/MCJC 0001S-2018《红烧酱汁》。

本文件由固原市原州区明财酱醋厂提出。

本文件由固原市原州区明财酱醋厂负责起草。

本文件主要起草人：马德芳。

本文件有效期五年。

# 红烧酱汁

## 1 范围

本文件规定了红烧酱汁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以水、酿造酱油、食盐、味精、食品添加剂为原料，经配制而成的烹调用液态调味品红烧酱汁。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 标准要求。

3.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 标准要求。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 标准要求。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 标准要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	深棕褐色
体 态	均匀液体，无悬浮物、无沉淀
滋味与气味	具有红烧酱汁应有的滋味与气味，无异味

### 3.3 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
氨基酸态氮/ (g/L)	$\geq 0.4$
总酸（以乳酸计）/ (g/100mL)	$\leq 1.5$
总砷（以As计）/ (mg/kg)	$\leq 0.4$
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	$\leq 0.8$

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/mL)	50000
大肠菌群/ (MPN/100mL)	$\leq 30$
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官方法检验。  
6.2 氨基酸态氮按 GB 5009.235 规定方法检验。  
6.3 总酸按 GB 5009.239 规定方法检验。  
6.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。  
6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

6.6 微生物指标按 GB/T 4789.22 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以同一批原料生产的产品为一批。在每批产品中随机抽取 6 瓶进行检验。每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料包装，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、避免强烈振荡。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。