



备案号：360006S-2020
备案日期：2020年1月9日
有效期至：2025年1月8日

Q/SJC

江西省食品安全企业标准

Q/SJC 0001S-2020

黄酒味调味汁

2019-11-20 发布

2019-12-01 实施

景德镇市绍江春调味食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	1
4 食品添加剂	3
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.8mg/Kg，严于GB2762《食品中污染物限量》中“调味品（食用盐、香辛料类除外）”项下铅限量（以Pb计）1.0mg/Kg。

本标准起草单位：景德镇市绍江春调味食品有限公司。

本标准主要起草人：方天富。

本标准批准人：方天富。

黄酒味调味汁

1 范围

本标准规定了黄酒味调味汁的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、黄酒、食用酒精、食盐、味精、食品添加剂[着色剂（普通法焦糖色）、甜味剂（甜蜜素）、食用香精]，经调配、煎煮杀菌、灌装、包装等工艺制成的非即食黄酒味调味汁。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 要求和检验方法

3.1 原辅料

3.1.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.3 食用酒精

应符合 GB 31640 的规定。

3.1.4 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 味精

应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 焦糖色

应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.7 甜蜜素

应符合 GB 1886.37 的规定。

3.1.8 食用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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
外观	液体，允许有微量沉淀	取本品适量，置于洁净、干燥、透明的玻璃器皿中，目测其外观、色泽、杂质，口尝其滋味，鼻嗅其气味
色泽	浅黄至褐色	
滋味、气味	微甜，有酒香，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
酒精度(20℃)/(%vol)	≤ 8.0	GB 5009.225
食盐(以NaCl计)/(g/100ml)	≤ 5.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100ml)	≤ 3.0	GB/T 12456
铅(以Pb计)/(mg/Kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/Kg)	≤ 0.5	GB5009.11

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的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及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽样，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、食盐、总酸、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须通风、干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。
