

# Q/KHJ

## 昆明火吉食品有限公司企业标准

Q/KHJ 0001 S—2022

### 复合调味酱

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010393 S-2022

备案日期: 2022年09月15日

2022-09-13 发布

2022-09-15 实施

昆明火吉食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的复合调味酱是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等）或（和）食用菌（香菇、松露、木耳、平菇、牛肝菌、松茸、双鲍菇等）中的一种或几种为主要原料，添加食用植物油、辣椒、生姜、大蒜、食用盐、酱油、味精、食用高汤、食品添加剂，经原料预处理、配料、炒制、冷却、包（灌）装、后杀菌等工艺加工制成。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 20293-2006《油辣椒》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明火吉食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗源宏、陈娴、徐晶晶。

省食品  
号：5  
日期：

# 复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了复合调味酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等）或（和）食用菌（香菇、松露、木耳、平菇、牛肝菌、松茸、双鲍菇等）中的一种或几种为主要原料，添加食用植物油、辣椒、生姜、大蒜、食用盐、酱油、味精、高汤、食品添加剂，经原料预处理、配料、炒制、冷却、包（灌）装、后杀菌等工艺加工制成的复合调味酱。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 产品分类

按产品食用或使用方法的不同分为：即食型、非即食型。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等）：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用菌（香菇、松露、木耳、平菇、牛肝菌、松茸、双鲍菇等）：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 辣椒、生姜、大蒜：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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
色 泽	具有相应产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), %	≤ 20	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

## 4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

## 4.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 4.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.8 净含量

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

## 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 复合调味料的规定。

## 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 袋（罐），抽样数量为 12 袋（罐）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门机构提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮；严禁使用受污染的运输工具装载；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输途中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 20cm

以上，堆码高度应以提取方便为宜。

---

章  
日

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年09月02日至2022年09月08日在企业标准信息公共服务平台管理系统上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年09月02日

罗源宏

备案单位主要负责人（签字）

2022年09月02日