

Q/KDS

昆明市单山调味食品有限公司企业标准

Q/KDS 0003 S—2022

代替 Q/KDS 0003 S-2020

半固体调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁴⁴³S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 02 日

云南省
备案
备案日

2022 - 10 - 31 发布

2022 - 11 - 02 实施

昆明市单山调味食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固体调味料主要以酱、蔬菜、畜禽肉、食用菌、食用油、味精、食用盐、鸡精、香辛料等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经炒制、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 20293-2006《油辣椒》制定，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。

本标准代替Q/KDS 0003 S-2020《半固态调味料》。

本标准由昆明市单山调味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：单建国。

食品安
号: 530

半固体调味料

1 范围

本标准规定了半固体调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以酱、蔬菜、畜禽肉、食用菌、食用油、味精、食用盐、鸡精、香辛料等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经炒制、包装等工艺制成的半固体调味料。

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

产品根据食用方法不同分为：即食类和非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.4 食用油：应符合 GB 2716、GB 10146 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 蔬菜：应清洁、无污染，无病虫害，无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有该品种应有的色泽，油润。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味，气味、无异味。	
组织形态	呈均匀半固体状。	
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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 即食类微生物限量应符合 GB/T 20293 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应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，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

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、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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10月11日至2022年10月16日在微信公众号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10月20日

徐道银

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月20日