

Q/QHY

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司企业标准

Q/QHY 0002 S—2020

代替 Q/QHY 0002 S—2017

半固态复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030033S-2020
备案日期: 2020年04月27日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 04 - 22 发布

2020 - 04 - 24 实施

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司
发布

前 言

我公司生产的半固态复合调味料是以两种（辣椒、食用植物油）或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加其他辅料（酱、火腿、食用菌、花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒、食用盐、糖、味精等）经调配、混合、炒制（或不炒制）、包装等工艺加工制成的半固态调味料。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制定，过氧化值、酸价参照GB/T 20293-2006《油辣椒》制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/QHY 0002 S—2017《半固态复合调味料》。

本标准由曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：翟兴亮。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以两种（辣椒、食用植物油）或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加其他辅料（酱、火腿、食用菌、花椒、八角、草果、孜然、干姜、胡椒、食用盐、糖、味精等）经调配、混合、炒制（或不炒制）、包装等工艺加工制成的半固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的调味料。

3.2 半固态复合调味料

用两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他辅料，加工而成的呈半固态的复合调味料。如风味酱、辣椒酱、火腿酱、油辣椒、火锅蘸料、火锅底料、辣子鸡底料、油豆豉及其他。

3.3 含油型半固态复合调味料

产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料。如油辣椒等。

3.4 即食类半固态复合调味料

用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍等用途可以直接食用的复合半固态调味料。

3.5 非即食类半固态复合调味料

用于冲调加热、烹饪加热（烧烤、油炸、蒸煮等）用途非直接食用的复合半固态调味料。

4 产品分类

按食用方式，可分为即食类复合调味料和非即食类复合调味料。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

5.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

5.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.4 辣椒：GB/T 30382 的规定。

5.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

5.1.7 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。

5.1.8 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

5.1.9 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

5.1.10 草果：应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.11 孜然：应符合 GB/T 22267

5.1.12 干姜：应符合 NY/T 1073 的规定。

5.1.13 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。

5.1.14 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。

5.1.15 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.16 腌腊肉制品：应符合 GB 2730 的规定。

5.1.17 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

5.1.18 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

5.1.19 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无霉变，无异臭及哈喇味等异味。	
组织形态	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固态混合酱体。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 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 ≤	50.0	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.226
食盐(以氯化钠计), g/100g ≤	40.0	GB 5009.44
亚硝酸盐 ^a (以 NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	10.0	GB 5009.33
^a 仅限于添加腌腊肉制品的半固态复合调味料。		

5.4 污染物限量

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的要求。

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

5.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.2 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.3 净含量

按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》规定,按JJF 1070的规定检验。

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.4.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.5 食品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

由同一班次,同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

从同一批产品中随机抽取12袋（瓶）独立包装样品，抽样基数不小于200袋，其中6袋（瓶）作为检验样品，另外6袋（瓶）作为留样备检。

6.3 检验项目

6.3.1 产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

6.3.2 出厂检验项目为：标签、标识、感官要求、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群、过氧化值、酸价、净含量。

6.4 型式检验

型式检验要求每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标识、标签、包装、运输和贮存

7.1 标识、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

7.3 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装混运；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、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、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

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部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》。

备案单位（盖章）：



备案单位主要负责人（签字）

翟兴亮

2020年3月23日

2020年3月23日