

Q/LLY

云南兰野食品有限公司陆良分公司企业标准

Q/LLY 0005 S—2020

云南省
备案
备案日

复合调味酱制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303 0016 S-2020
备案日期: 2020年 02月 06日

2020 - 01 - 08 发布

2020 - 02 - 06 实施

云南兰野食品有限公司陆良分公司 发布

前 言

我公司生产加工的复合调味酱制品是以植物油、香辣酱、辣椒酱、豆瓣酱、黄豆酱、滇味酱、豆豉等为主要原料，配以鲜牛肉（鸡肉）或猪肉、食用菌（香菇、鸡枞菌等）、食盐、味精、辣椒粉、花椒等辅料，经清洗、前处理、配制、熟制、冷却、包装等工艺而制成的复合调味酱。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、质量检验、贸易、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》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》的要求制定；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。

本标准由云南兰野食品有限公司陆良分公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦赵祥、焦红博。

复合调味酱制品

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、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以植物油、香辣酱、辣椒酱、豆瓣酱、黄豆酱、滇味酱、豆豉等为主要原料，配以鲜牛肉（鸡肉）或猪肉、食用菌（香菇、鸡枞菌等）、食盐、味精、辣椒粉、花椒等辅料，经清洗、前处理、配制、熟制、冷却、包装等工艺而制成的复合调味酱。

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

按食用方法，可分为即食类复合调味酱和非即食类复合调味酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 牛肉、鸡肉、猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 香辣酱、辣椒酱、豆瓣酱、黄豆酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.5 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 4.1.6 滇味酱：应符合 DBS53/006 的规定。
- 4.1.7 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品的香味，无其它不良气味。	
组织形态	呈半固态。	
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	≤ 40.0	GB 5009.3
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
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44

4.1 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

铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
------------------	---	-----	------------

4.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.3 微生物指标

4.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.3.2 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.4 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》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 调味料的規定。

4.6 食品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

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群（仅限于即食类复合调味料）。

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。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对备样复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 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，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于复合调味料的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味，符合相应的食品标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。



6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

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》。



2020年 月 日

任红博

备案单位主要负责人(签字)

2020年 月 日