

Q/YRX

云南瑞鑫食品有限公司企业标准

Q/YRX 0002S—2020

代替 Q/YRX 0002S-2017

复合调味酱制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030066S-2020
备案日期: 2020年10月22日

2020-10-20 发布

2020 - 10 -22 实施

云南瑞鑫食品有限公司 发布

前 言

我公司生产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、包装、灭菌、冷却等工艺制成的复合风味调味酱。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，制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全指标贯彻了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，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/YRX 0002S-2017《复合调味酱制品》。

本标准由云南瑞鑫食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李照才。

南省
案号
案日期

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、标标签、包装、运输和贮运要求。

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、包装、灭菌、冷却等工艺制成的复合风味调味酱。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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

按食用方式，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 原料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.5 牛肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.6 鲜（冻）牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.7 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.11 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.12 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

- 4.1.13 牛干巴：应符合 DBS53/018 的规定。
- 4.1.14 滇味酱：应符合 DBS53/006 的规定。
- 4.1.15 黄豆酱、酿造酱、香辣酱、豆瓣酱:应符合 GB 2718 规定。
- 4.1.16 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。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，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	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

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	≤ 60.0	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氯化物 (以氯离子计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
注：a适用于含有油的产品。		

4.4 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

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

全企业材料
S-
年

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中酱及酱制品的规定。

4.8 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。按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

由同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.3 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 100 个独立销售包装，且总量不低于 20kg，样品数量不少于 20 个独立包装且总量不低于 2 kg，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样备查。

5.4 检验项目

5.4.1 每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格并附有产品质量合格证后方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 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、生产设备发生较大变化时；
- 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)国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中,全部指标检验合格,即判定该产品合格,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,可对备样进行复检,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。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染,运输过程中必须有防雨、防潮、防晒,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮,防蝇、防鼠、无味的库房中。食品贮存时应留有一定间隙,堆放时应离地、离墙,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。



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》。



备案单位（盖章）

2020 年 6 月 10 日

李照才

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 6 月 10 日