

Q/LYY

丽江云叶生物科技有限公司企业标准

Q/LYY 0006 S—2023

半固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530700/0S-2023
备案日期: 2023年04月01日

云南
备案
备案

2023 - 04 - 01 发布

2023 - 04 - 05 实施

丽江云叶生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固态调味料，是以食用植物油、食用动物油脂、牛肝菌、松茸、羊肚菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、鸡油菌、松露、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、鹿茸菇等各种可食用菌，豆瓣酱、黄豆酱、面酱、豆豉、棕榈油、辣椒等中的两种或几种为主要原料，添加或不添加猪肉、鸡肉、火腿、牛肉、鸭肉、花生、芝麻、葵花仁、芝麻油、食用盐、味精、姜、蒜、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、孜然等香辛料，番茄汁、柠檬汁、食糖等辅料，经原辅料清理、配料、热加工、冷却、调配、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成。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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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 2718-2014 《食品安全国家标准 酿造酱》、GB/T 20293-2006 《油辣椒》制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江云叶生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：卢首敏。



食品：
号：53
期：

半固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以食用植物油、食用动物油脂、牛肝菌、松茸、羊肚菌、鸡枞菌、青头菌、奶浆菌、干巴菌、鸡油菌、松露、香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、鹿茸菇等各种可食用菌，豆瓣酱、黄豆酱、面酱、豆豉、棕榈油、辣椒等中的两种或几种为主要原料，添加或不添加猪肉、鸡肉、火腿、牛肉、鸭肉、花生、芝麻、葵花仁、芝麻油、食用盐、味精、姜、蒜、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、孜然等香辛料，番茄汁、柠檬汁、食糖等辅料，经原辅料清理、配料、热加工、冷却、调配、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成的半固态调味料。

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 产品分类

3.1 根据加工工艺及原辅料的不同分为：即食型半固态调味料（下饭酱、食用菌酱、油辣椒等）、非即食型半固态调味料（火锅底料、米线帽子调味酱、食用菌酱等）。

3.2 根据添加辅料的不同分为：含肉型半固态调味料、不含肉型半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 松茸：应符合 DBS53/022 的规定。
- 4.1.5 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.6 禽肉类及畜禽肉制品：应符合 GB2726 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.7 豆瓣酱、黄豆酱、面酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.8 豆豉：应符合 DBS53/004 的规定。
- 4.1.9 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。



安全
07
年

- 4.1.10 辣椒、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、孜然、姜、蒜等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.13 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.14 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.15 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.16 芝麻、花生、核桃等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.17 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 复合酱、复合料等复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.20 番茄汁、柠檬汁等：应选用洁净、无污染、无变质、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.21 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	要 求	检验方法
色 泽	具有其该产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、烹饪后口尝。
滋味与气味	具有其该产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	具有其该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	≤ 55.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5 (不适用于以酱为主要原料的产品)	GB 5009.229

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 微生物限量

4.5.1 即食型产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 即食型产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数 ^c (CFU/g) ≤	5000				GB 4789.2
大肠菌群 ^c (MPN100/g) ≤	30				GB/T 4789.3

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行；^b仅适用于以发酵酱为主要原料的即食型产品检测；^c仅适用于以植物油为主要原料的即食型产品检测。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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 中规定的方法测定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

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（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我厂质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下,型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准技术要求规定的所有项目;发生以下情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时;
- b) 停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上一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,微生物指标如有任一项不合格时,则判定该批产品为不合格,不得复检;其余指标若有任一项不合格时,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 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

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。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放,防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放,并设有防鼠、防蝇、防鼠设施,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,混放。



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 2023 年 03 月 19 日至 2023 年 03 月 25 日 在本公司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。



备案单位（盖章）

2023 年 3 月 26 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 3 月 26 日