

Q/GHL

曲靖市沾益区贵火卢食品有限公司企业标准

Q/GHL 0002 S—2023

代替 Q/ GHL 0002 S-2019

半固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030069S-2023
备案日期: 2023 年 7 月 17 日

云南
备案
备案

2023 - 07 - 17 发布

2023 - 07 - 19 实施

曲靖市沾益区贵火卢食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固态调味料主要以干辣椒（粉）、豆豉、酱（豆瓣酱、香辣酱）、食用植物油、食用盐、香辛料（生姜、大葱头、花椒粉等）、味精等为原料，添加或不添加食品添加剂，经炒制、调配、冷却、包装等工艺加工制作，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 2762-2022《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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》和GB/T 20293-2006《油辣子》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际规定。

本标准代替 Q/GHL 0002 S-2019《半固态调味料》。

本标准由曲靖市沾益区贵火卢食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李姜嵘

省食品

号: 53

日期:

半固态调味料

1 范围

半固态调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

以干辣椒（粉）、豆豉、酱（豆瓣酱、香辣酱）、食用植物油、食用盐、香辛料（生姜、大蒜头、花椒粉等）、味精等为原料，添加或不添加食品添加剂，经炒制、调配、冷却、包装等工艺加工制成半原料，添加或不添加食品添加剂，经炒制、调配、冷却、包装等工艺加工制成半固态调味料。

2 规范性引用文件

下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

按照所用配料不同，分为火锅底料、辣子鸡调味料、豆豉调味料。

4 技术要求

4.1 原料及辅助

4.1.1 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 酱：应符合 GB 2718 的规定。

4.1.4 香辛料调味料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 5009.42 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

其它原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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	具有相应产品应有的色泽、油润。	取适量样品置于洁白的白瓷盘中，在自然光下，目测、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该调味料固有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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 式
食盐（以NaCl计）， %	≤ 15.0	GB 5009.42
过氧化值（以脂肪计）， %	≤ 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应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 式
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

4.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 2718和GB/T 20293的规定（辣椒油产品）。

4.6 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定

表4 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 式
大肠菌群， MPN/100g	≤ 30	GB/T 4789.3

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，并按JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂使用应符合 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

以同一品种的原料、同一批次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中抽取样品，抽样基数不得少于 200 袋，随机抽取 18 袋，样品平均分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量、食盐、过氧化值。

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) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督机构要求进行型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物限量指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品；其余指标任意一项不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定要求。

6.1.3 标签上应标明所使用食用油的具体产品名称，如：菜籽油、大豆油。

6.1.4 产品中使用转基因原料的，应在标签上标明。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品产品标准及有关规定，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、防潮、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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防尘、防蝇、防鼠、防虫设施的库房内。堆放时应离墙、离地，不得与有毒、易挥发、有异味、有害、有腐蚀性的物品同库贮存。



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》。

四、本单位于2023年5月1日至2023年5月15日在企业标准信息公共服务平台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7月1日

李坤龙

备案单位主要负责人(签字)

2023年7月1日