

Q/DWX

云南滇味鲜调味品有限公司企业标准

Q/DWX 0002 S—2023

滇陆酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030081S-2023
备案日期: 2023年 8月28日

云南省食
备案号:
备案日期:

2023-8-28 发布

2023-8-30 实施

云南滇味鲜调味品有限公司

发布

前 言

我公司生产的滇陆酱是以蚕豆和小麦为主要原料，添加或不添加食用盐、大豆油、味精、辣椒、食糖、香辛料（花椒、茴香、八角）等辅料，经挑选、清洗、浸泡、制曲、发酵，混合、翻晒、包装等工艺制成。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》等有关法律法规的规定，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》、DBS 53/006-2015《云南省食品安全地方标准 滇味酱》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇味鲜调味品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵治强、赵树明。

滇陆酱

1 范围

本标准规定了滇陆酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蚕豆和小麦为主要原料，添加或不添加食用盐、大豆油、味精、辣椒、食糖、香辛料（花椒、茴香、八角）等辅料，经挑选、清洗、浸泡、制曲、发酵，混合、翻晒、包装等工艺制成的滇陆酱。

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

3.1 根据所用原辅料分类：五香麻辣酱、香辣酱、麻辣酱、红油豆瓣酱、什锦酱、滇陆老酱、越州老酱等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.1.2 辣椒：应新鲜、无霉变、无腐烂、并符合相应食品安全标准和有关规定。
- 4.1.3 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 香辛料（花椒、茴香、八角）：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有与相应品种应有的正常色泽。	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应品种应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有相应品种应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化要求

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
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.2	GB/T 5009.40
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≥ 7.0	GB/T 5009.40
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 5009.40
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 适用于添加食用植物油的产品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，铅指标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(Pb), mg/kg	≤ 0.16	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

应符合 GB 2718 的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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规定的方法测定。

4.9 生产加工过程卫生要求

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、同一次投料、同一工艺所生产的同品种、同规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2kg）。样品平均分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，正常生产时，每半年进行一次。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) 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，全部指标检验合格，即判定该产品合格；若微生物限量指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其余指标有不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 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，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好，并有防尘、防潮、防蝇、防鼠设施，远离火源。产品离地、离墙堆放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混存。

备案

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7月24日至2023年7月28日在云南滇味鲜调味品有限公司的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7月24日



备案单位主要负责人（签字）

2023年7月24日