

# Q/WYS

## 昆明空港经济区味源思调味品厂企业标准

Q/WYS 0004 S—2023

### 半固体调味料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010359 S- 2023  
备案日期: 2023 年 08 月 30 日

2023 - 08 - 30 发布

2023 - 09 - 01 实施

昆明空港经济区味源思调味品厂 发布

## 前 言

我公司生产的半固体调味料是以酱、蔬菜、酸菜、畜禽肉、食用菌、小米辣、辣椒、白砂糖、胡椒、八角、食用油、味精、食用盐、鸡精、香辛料、食用淀粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经炒制、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 20293-2006《油辣椒》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明空港经济区味源思调味品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈年杆。

滇食  
案号：  
日期：

# 半固体调味料

## 1 范围

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

本标准适用于以酱、蔬菜、酸菜、畜禽肉、食用菌、小米辣、辣椒、白砂糖、胡椒、八角、食用油、味精、食用盐、鸡精、香辛料、食用淀粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经炒制、包装等工艺加工而成的半固体调味料。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

## 3 产品分类

产品根据食用方法不同分为：即食类、非即食类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.4 食用油脂：应符合 GB 2716、GB 10146 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 蔬菜、酸菜：应清洁、无污染，无病虫害，无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.13 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的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                | 检验方法                           |
|-------|--------------------|--------------------------------|
| 色 泽   | 具有该品种应有的色泽，油润。     | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味与气味 | 具有该品种应有的滋味，气味、无异味。 |                                |
| 组织形态  | 呈均匀半固体状。           |                                |
| 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        |
|---------------------|--------|-------------|
| 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 |

## 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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 微生物限量（限即食类产品）

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

| 项 目            | 指 标    | 检验方法      |
|----------------|--------|-----------|
| 菌落总数, CFU/g    | ≤ 5000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤ 30   | GB 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

## 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、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 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

产品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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。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、混放。

---

案章

日

## 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10日至2023年7月20日在今日头条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）  
字)

陈年杆

备案单位主要负责人（签

2023年8月8日

2023年8月8日