

Q/YXD

云南香当轩生物科技有限公司企业标准

Q/YXD 0004 S—2023

代替 Q/YXD 0004 S-2022

酱腌菜类调料（非即食）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010431 S-2023

备案日期: 2023年 10月 11日

2023-10-11 发布

2023-10-13 实施

云南香当轩生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的酱腌菜类调料（非即食）是以酱腌菜为主要原料，添加或不添加食用油、香辛料、调味品等辅料，经炒制、熬煮（或不熬煮）、调味（或不调味）、冷却（或不冷却）、包装等工艺加工制成。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 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》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。

本标准由云南香当轩生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵怀生。

省食品
号: 53
期.

酱腌菜类调料（非即食）

1 范围

本标准规定了酱腌菜类调料（非即食）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以酱腌菜为主要原料，添加或不添加食用油、香辛料、调味品等辅料，经炒制、熬煮（或不熬煮）、调味（或不调味）、冷却（或不冷却）、包装等工艺加工制成的酱腌菜类调料（非即食）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.4 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 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。

3.2 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	具有该产品应有的色泽。	打开包装，将内容物倒入洁净白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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

3.4 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 ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 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。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（盒），抽样数量为12袋（盒）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

印章

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 09 月 14 日至 2023 年 09 月 21 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）

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 09 月 21 日

2023 年 09 月 21 日