

Q/YXH

云南香海工贸有限公司企业标准

Q/YXH 0004 S—2023

代替 Q/YXH 0004 S-2020

半固态调味料（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: 53010459 S-2023

备案日期: 2023 年 10 月 24 日

2023 - 10 - 24 发布

2023 - 10 - 26 实施

云南香海工贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固态调味料（非即食），是以食用植物油、食用动物油脂、豆瓣酱、黄豆酱、面酱、小麦酱、豆豉、棕榈油、辣椒（干辣椒、鲜辣椒）等香辛料、芝麻（白芝麻或黑芝麻）、花生、葵花籽仁、南瓜子仁、核桃、食用淀粉、饮用水、鲜（冻）畜禽肉等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、食盐、味精、酱油、醋、淀粉糖、蜂蜜、畜禽肉及制品（火腿、牛干巴、酱卤肉、畜禽动物高汤等）、水产制品、食用花卉、禽蛋及其制品、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、鹿茸菇等可食用菌，紫苏籽、豆类及制品、芝麻油、花椒油、姜、蒜、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、香椿、孜然等香辛料，山药、大枣、山楂、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、百合、余甘子、桑椹、罗汉果、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、玛咖粉、辣木叶、蛹虫草、菊粉、人参（人工种植）等新资源食品，天麻、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、灵芝、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄汁、芹菜汁等蔬菜及其制品、柠檬汁、苹果、桑椹等水果及其制品、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料清理、配料、热加工、研磨制酱（或不研磨制酱）、冷却、调配（或不调配）、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、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 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》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。

本标准代替Q/YXH 0004 S-2020《半固体（酱）调味料》。

本标准由云南香海工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：屈涛。

省食品
号:5
1期:

半固态调味料（非即食）

1 范围

本标准规定了半固态调味料（非即食）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、豆瓣酱、黄豆酱、面酱、小麦酱、豆豉、棕榈油、辣椒（干辣椒、鲜辣椒）等香辛料、芝麻（白芝麻或黑芝麻）、花生、葵花籽仁、南瓜子仁、核桃、食用淀粉、饮用水、鲜（冻）畜禽肉等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、食盐、味精、酱油、醋、淀粉糖、蜂蜜、畜禽肉及制品（火腿、牛干巴、酱卤肉、畜禽动物高汤等）、水产制品、食用花卉、禽蛋及其制品、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、鹿茸菇等可食用菌，紫苏籽、豆类及制品、芝麻油、花椒油、姜、蒜、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、香椿、孜然等香辛料，山药、大枣、山楂、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、百合、余甘子、桑椹、罗汉果、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、玛咖粉、辣木叶、蛹虫草、菊粉、人参（人工种植）等新资源食品，天麻、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、灵芝、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄汁、芹菜汁等蔬菜及其制品、柠檬汁、苹果、桑椹等水果及其制品、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料清理、配料、热加工、研磨制酱（或不研磨制酱）、冷却、调配（或不调配）、包装等工艺加工而成的半固态调味料（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 产品分类

根据使用原辅料和加工工艺的不同分为：芝麻酱、核桃酱、花生酱、复合（混合）调味酱；含肉型半固态调味料、不含肉型半固态调味料、火锅底料、复合调味酱汁、复合调味辣椒酱、复合调味花椒酱、复合调味藤椒酱、复合调味辣椒油等各种风味的复合（混合）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 芝麻、花生、紫苏籽、葵花籽、南瓜子、核桃等坚果：应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 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 GB 2726 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.7 火腿：应符合 SB/T 10004 或 GB/T 18357 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.8 豆瓣酱、黄豆酱、面酱、小麦酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.9 豆豉：应符合 DBS 53/004 的规定。
- 4.1.10 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.11 辣椒、姜、蒜、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、香椿、孜然等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.12 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.14 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.15 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.16 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.17 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.18 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.19 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.20 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.21 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.22 黄豆、大豆、蚕豆、豌豆等豆类：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.23 复合酱、复合调料等复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.24 豆类及其制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.25 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.26 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.27 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.28 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.29 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.30 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.31 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 4.1.32 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 4.1.33 灵芝：应符合 DBS 53/036 的规定。
- 4.1.34 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.35 干贝、虾仁、海参、鱼干等水产干制品：应符合 GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 4.1.36 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.37 山药、大枣、山楂、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、百合、余甘子、桑椹、罗汉果、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、玛咖粉、辣木叶、蛹虫草、菊粉、人参（人工种植）等新资源食品，食用花卉、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄汁、芹菜汁等蔬菜及制品、柠檬汁、苹果、桑椹等水果及其制品、新鲜辣椒等：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。
- 4.1.38 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
	坚果及籽类酱类产品	其他产品	
水分, g/100g ≤	10.0	50.0	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 (不适用于以发酵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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880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

以同一次投料、同一品种原料、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，如有任一项指标不合格时，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 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。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 09 月 08 日至 2023 年 09 月 15 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。



2023年 9月 28日

2023

备案单位主要负责人(签字)

2023年 9月 28日