

Q/YTC

云南唐家厨房食品有限公司企业标准

Q/YTC 0005 S—2024

风味酱

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010268 S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 27 日

2024-05-27 发布

2024-05-29 实施

云南唐家厨房食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味酱是以蔬菜、食用菌、畜禽肉中的一种或几种为主要原料，以葱、姜、蒜、豆瓣酱（或面酱）、酱油、白砂糖、食用植物油、味精、鸡精、食用盐、香辛料等为辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、清洗、切碎、炒制、调配、冷却、装袋（或瓶、罐）、杀菌（或不杀菌）、冷冻（或不冷冻）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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》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。

本标准由云南唐家厨房食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明。

省食品安

号: 530

期:

风味酱

1 范围

本标准规定了风味酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蔬菜、食用菌、畜禽肉中的一种或几种为主要原料，以葱、姜、蒜、豆瓣酱（或面酱）、酱油、白砂糖、食用植物油、味精、鸡精、食用盐、香辛料等为辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、清洗、切碎、炒制、调配、冷却、装袋（或瓶、罐）、杀菌（或不杀菌）、冷冻（或不冷冻）、包装等工艺制成的风味酱。

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

根据加工工艺及使用原辅料的不同分为：蔬菜风味酱、食用菌风味酱、畜禽肉风味酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜：应新鲜、无腐烂、变质，符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合的 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合的 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合的 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 酱油：应符合的 GB 2717 的规定。
- 4.1.9 香辛料：应符合的 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 食用菌：应符合的 GB 7096 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合的 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 葱、姜、蒜：应无霉变、无虫害、并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的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	具有各品种应有的色泽。	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	具有各品种应有的滋味, 气味、无异味。	
组织形态	具有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
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
注: ^a 限含油类产品。		

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
	蔬菜风味酱	食用菌风味酱	畜禽肉风味酱	
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.24	0.4	0.24	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

4.6.1 即食类产品微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

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, 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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶、罐），抽样数量为12袋（瓶、罐），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应有公司的质量监督部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、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。

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、易污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 5 月 16 日