

Q/HXL

昆明鸿兴利商贸有限公司企业标准

Q/HXL 0003 S—2020

代替 Q/HXL 0003 S-2017

半固体(酱)调味料

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010092S-2020

备案日期: 2020 年 05 月 15 日

2020-05-05 发布

2020-05-15 实施

昆明鸿兴利商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固体(酱)调味料是以酱、豆豉、辣椒、食用油为主要原料,添加食用盐、味精、花椒、芝麻、砂仁、八角、大蒜、姜、草果等香辛料、食用菌(牛肝菌、香菇等)、白酒、食糖,经炒制、冷却、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成。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》的规定,特制定本标准,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是按照GB 2762-2017《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》制定,其中铅限量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/HXL 0003 S-2017《半固态复合调味料》。

本标准由昆明鸿兴利商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:赵秋余。

半固体(酱)调味料

1 范围

本标准规定了半固体(酱)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、豆豉、辣椒、食用油为主要原料，添加食用盐、味精、花椒、芝麻、砂仁、八角、大蒜、姜、草果等香辛料、食用菌（牛肝菌、香菇等）、白酒、食糖，经炒制、冷却、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成的半固体(酱)调味料。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据产品的加工工艺不同分为：即食型半固体(酱)调味料、非即食型半固体(酱)调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.7 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.9 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 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。

食品安全企业标准
S-
5301
月： 年 月

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。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有其该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织、形态	具有其相应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
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

4.6.1 即食型半固体(酱)调味料微生物限量应符合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，按照JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760半固态调味料的规定。

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、同一工艺所生产同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同批次产品中随机抽取：抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋），或总重不少于2kg；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、过氧化值、酸价。

5.4 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，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

注册备案章

日期

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检。其他指标有任一项不合格，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 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。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、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《中华人民共和国食品安全法》。

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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位(盖章)



2020 年 04 月 17 日

备案单位主要负责人(签字)

赵秋系

2020 年 04 月 17 日