

Q/JLF

昆明家六福食品有限公司企业标准

Q/JLF 0004 S—2020

半固体（酱）调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010218S-2020
备案日期: 2020年 11月 18日

云南省食
备案号
备案日期

2020-11-18 发布

2020-11-20 实施

昆明家六福食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固体（酱）调味料是以辣椒、食盐、味精、鸡精、食用菌、发酵酱、豆豉、食盐植物油、食用动物油脂等为主要原料，添加或不添加鲜（冻）牛肉、猪肉、鸡肉、大蒜、姜、酱油、食醋、白酒、食糖、胡椒、花椒、草果、八角、茴香等香辛料，经炒制（或熬煮）、调配、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 20293-2006《油辣椒》；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。

本标准由昆明家六福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：钟凯。

半固体（酱）调味料

1 范围

本标准规定了半固体（酱）调味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒、食盐、味精、鸡精、食用菌、发酵酱、豆豉、食盐植物油、食用动物油脂等为主要原料，添加或不添加鲜（冻）牛肉、猪肉、鸡肉、大蒜、姜、酱油、食醋、白酒、食糖、胡椒、花椒、草果、八角、茴香等香辛料，经炒制（或熬煮）、调配、冷却、包装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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.5 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.6 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.7 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 牛肉、猪肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.10 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.11 豆豉：应符合 DBS53/004 的规定。
- 3.1.12 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.13 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.14 面酱、豆酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.15 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.16 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.17 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

食品安全企业标
: 5301 S-
: 年

3.1.18 辣椒、姜等其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.19 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有其该产品应有的色泽，色泽基本一致、均匀。	取适量样品置于洁净的白盘中，在自然光下目测、鼻闻、口尝。
滋味、气味	具有其该产品特有的滋味和香气，咸淡适口，无异味。	
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。	

3.3 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 2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 微生物指标

参照GB/T 20293的规定执行。

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，按JJF 1070中规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 半固体复合调味料的规定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

应符合《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》的规定。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂；出厂检验项目应符合《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》的规定。

4.4 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有任一项不合格，判该批产品为不合格品，其余指标如有不合格时，允许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 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

准备案章

月 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）

2020年10月25日

备案单位主要负责人（签字）

2020年10月25日

