

Q/JPY

云南佳品源食品有限公司企业标准

Q/JPY 0002 S—2020

代替 Q/JPY 0002-2017

半固体（酱）调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010161S-2020
备案日期: 2020年08月28日

云南
备案
备案日

2020-08-25 发布

2020-08-28 实施

云南佳品源食品有限公司 发布

前 言

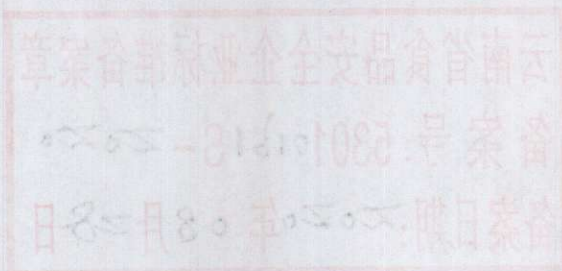
我公司生产的半固体（酱）调味料是以味精、食用盐为主要原料，添加或不添加酱油、食用香精、食品添加剂等其中的一种或几种辅料后混合、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》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/JPY 0002 S-2017《半固态调味料》。

本标准由云南佳品源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周大春。



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、运输及贮存。
本标准适用于以味精、食用盐为主要原料，添加或不添加酱油、食用香精、香料，乙基麦芽酚、食品添加剂等其中的一种或几种辅料后混合、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 产品分类

3.1 根据食用方法不同分为：即食类、非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 4.1.4 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.5 呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
形态	呈酱状或固液混合物状。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有特有的色泽和气味，无异味。	
色泽	具有相应品种和添加原料应有的色泽。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

省食品安全企业标准
号: 5301 S-
期: 年 月

4.3 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2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

4.4 微生物指标

即食类固体调味料微生物限量应符合GB/T 20293的规定。

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 半固态调味料的规定。

4.7 食品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

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品均分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

5.3 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，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。

5.4 型式检验

型式检验每年检验2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。

5.5 检验规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可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、贮存

6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 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

包装材料及容器应符合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，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。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，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。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



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）



年 月 日

周大春

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 6 月 9 日