

Q/TMH

昆明泰美好食品开发有限公司企业标准

Q/TMH 0002 S—2021

代替 Q/TMH 0002 S-2020

半固体复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010459 S-2021

备案日期: 2021 年 09 月 26 日

2021 - 09 - 26 发布

2021 - 09 - 28 实施

昆明泰美好食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固体复合调味料是以豆瓣酱、黄豆酱、面酱、香辣酱、老酱、豆豉、棕榈油、食用植物油、动物油脂、辣椒、猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉等畜禽肉、火腿等其中两种或两种以上为主要原料，添加或不添加食盐、味精、鸡精、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、姜、蒜、孜然等香辛料、香菇、鸡枞、牛肝菌等可食用菌、虾仁、比目鱼、干贝等水产制品、花生、芝麻、葵花仁、酱油、食醋、芝麻油、鸡汁调味料、食用淀粉、番茄、柠檬、食糖、椰子粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等辅料，经原辅料处理、配料、炒制、冷却、调配、包装等工艺加工而成。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 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》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/TMH 0002 S-2020《半固体（酱）调味料》。

本标准由昆明泰美好食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张益琿。

省食品
号：5
期：

半固体复合调味料

1 范围

本标准规定了半固体复合调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以豆瓣酱、黄豆酱、面酱、香辣酱、老酱、豆豉、棕榈油、食用植物油、动物油脂、辣椒、猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉等畜禽肉、火腿等其中两种或两种以上为主要原料，添加或不添加食盐、味精、鸡精、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、姜、蒜、孜然等香辛料、香菇、鸡枞、牛肝菌等可食用菌、虾仁、比目鱼、干贝等水产制品、花生、芝麻、葵花仁、酱油、食醋、芝麻油、鸡汁调味料、食用淀粉、番茄、柠檬、食糖、椰子粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等辅料，经原辅料处理、配料、炒制、冷却、调配、包装等工艺加工而成的半固体复合调味料。

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

根据加工工艺及使用原辅料的不同分为：即食型半固体复合调味料、非即食型半固体复合调味料、含肉型半固体复合调味料、不含肉型半固体复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 面酱、豆酱、香辣酱、老酱等酱类：应符合 GB 2718 或相关标准的规定。
- 4.1.2 豆豉：应符合 DBS53/004 或相关标准的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.5 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.9 辣椒、花椒、八角、胡椒、姜、蒜、茴香、孜然、草果、肉豆蔻等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.11 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.12 香辣酱、鸡汁调味料、酸水解植物蛋白调味液等复合调味料：应符合 GB 31644 或相关标准的规定。

- 4.1.13 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.14 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.15 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.16 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 或相关食品标准及有关规定
- 4.1.17 香菇、鸡枞、牛肝菌等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.18 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.19 花生、芝麻、葵花仁等坚果与籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.20 猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉等畜禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.21 虾仁、比目鱼、干贝等水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.22 番茄、柠檬、椰子粉等辅料：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.23 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.24 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。

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，在自然光线下用目视、鼻嗅。
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
水分， g/100g	≤ 50.0	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
氨基酸态氮 ^b ， g/100g	≥ 0.15	GB 5009.235

注：^a限含油类产品；^b限以酱类为主要原料的产品。

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
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中规定的方法测定。

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 半固体复合调味料的规定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，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份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

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) 产品的原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 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。

准备
月

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标若有任意一项不合格时，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 外包装储运包装图示标志应符合 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。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。

6.4 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。

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)

2021 年 9 月 8 日

张益峰

备案单位主要负责人(签字)

2021 年 9 月 8 日