

Q/KYF

昆明云赋食品有限公司企业标准

Q/KYF 0002 S—2021

半固体调味料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010368 S-2021

备案日期: 2021年08月10日

2021-08-10 发布

2021-08-12 实施

昆明云赋食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固体调味料是以鸡肉粉、酵母抽提物、食用淀粉、食用动物油脂、食用植物油为主要原料，配以食盐、味精、八角、丁香、食品添加剂，经炒制、灌装、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，作为本企业组织生产、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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、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。

本标准由昆明云赋食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陆吕胜。

省食品安

号: 530

期:

半固体调味料

1 范围

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

本标准适用于以鸡肉粉、酵母抽提物、食用淀粉、食用动物油脂、食用植物油为主要原料，配以食盐、味精、八角、丁香、食品添加剂，经炒制、灌装、包装等工艺加工制成的半固体调味料。

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 原辅材料要求

- 3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定
- 3.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.6 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
组织形态	呈半固态膏状、粘稠适度、无明显分层。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	黄褐色、色泽均匀一致，油润、富有光泽。	
色泽	具有该品种固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 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2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

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，按照 JJF 1070 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食品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 食品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。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋，随机抽取12个包装（总量不少于2Kg），样品平均分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

4.3 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；出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 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，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

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

标准备

3-

月

- 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时。

4.5 检验规则

检验结果中指标有不合格项时, 可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 食品标签标识应符合 GB 7718 、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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》。



年 月 日

陆子胜

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日