

Q/YYF

云南远飞食品有限公司企业标准

Q/YYF 0004 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: 53010678 S- 2021
备案日期: 2021 年 12 月 24 日

2021 - 12 - 22 发布

2021 - 12 - 24 实施

云南远飞食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固体调味料是以食用淀粉、面粉、洋葱、大蒜、黑胡椒、酱油、蚝油、食用盐、味精、鸡精、鸡粉调味料、水、食用植物油等为原料或以新鲜辣椒、大蒜、辣椒酱等为原料，经烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、油渍或不油渍、包装等生产工艺制成。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。

本标准由云南远飞食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘成强。

食品
号:5
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、贮存。

本标准适用于以食用淀粉、面粉、洋葱、大蒜、黑胡椒、酱油、蚝油、食用盐、味精、鸡精、鸡粉调味料、水、食用植物油等为原料或以新鲜辣椒、大蒜、辣椒酱等为原料，经烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、油渍或不油渍、包装等生产工艺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 产品分类

按生产工艺和形态分为以下两类：

- 3.1 含油型：以淀粉、面粉、洋葱、大蒜、黑胡椒、酱油、蚝油、食用盐、味精、鸡精、鸡粉、水、食用植物油等为原料制成的半固态调味料，如黑椒酱。
- 3.2 不含油型：以新鲜辣椒、大蒜、辣椒酱等为原料，经清洗、剁（粉）碎、腌制，添加其他辅料混合制成的半固态调味料，如小瓜酱（辣椒酱）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 面粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.7 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 辣椒酱、蚝油：符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.13 新鲜辣椒、洋葱、大蒜：应新鲜、无虫蛀、无污染，符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.14 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	指 标	检验方法
色泽及形态	具有原辅料混合加工后特有的色泽和形态。	取样品 100g 放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品特有的气味与滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	
	含油型	非油型		
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
氨基酸态氮，g/100g	≥	—	0.1	GB 5009.235
水分，g/100g	≤	85.0		GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	10.0		GB 5009.44

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 农药残留限量

应符合GB 2763及相关规定。

4.7 微生物限量

应符合GB/T 20293的规定。

4.8 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规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

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

4.10 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

同一次投料、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

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，并附质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 更换主要原料或更改配方或工艺有较大变化时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，允许在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售包装的标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。运输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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混运；运输过程中不得日晒、雨淋。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重

压。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的室内，避免高温阳光直接照射；如需要冷藏的产品应在标签上标明；仓库应清洁、卫生，具有防尘、防蝇、防鼠设施，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易污染的物品混贮，不得靠近热源；在仓库内按产品不同品种分别距地、离墙堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

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)

潘成强

备案单位主要负责人(签字)

2021年12月1日

2021年12月1日