

Q/DXM

德钦县旭美生物资源开发有限公司企业标准

Q/DXM 0003 S—2020

半固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53340008 S- 2020
备案日期: 2020 年 4 月 25 日

云南
备案
备案

2020 - 04 - 15 发布

2020 - 04 - 25 实施

德钦县旭美生物资源开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固态调味料是以食用动植物油脂、食用鱼油、起酥油、豆瓣酱、干辣椒、番茄酱、酱腌菜等中的两种或多种为原料，辅以饮用水、食用盐、调味油、新鲜蔬菜、干制蔬菜、味精、鸡精调味料、酱油、食醋等中的多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、预处理、分切或粉碎、配料、炒制或不炒制、熬制或不熬制、调配、袋装、灌装、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺而成的半固态调味料。按照《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、贸易和仲裁的依据。

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》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。

本标准由德钦县旭美生物资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：提布。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用动植物油脂、食用鱼油、起酥油、豆瓣酱、干辣椒、番茄酱、酱腌菜等中的两种或多种为原料，辅以饮用水、食用盐、调味油、新鲜蔬菜、干制蔬菜、味精、鸡精调味料、酱油、食醋等中的多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、预处理、分切或粉碎、配料、炒制或不炒制、熬制或不熬制、调配、袋装、灌装、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺而成的半固态调味料。

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 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.4 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.5 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 蔬菜：应符合 GB/T 23351 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.12 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.13 醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 其他原辅料：应符合国家相关标准及有关规定，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。

食品安全企业
号: 5334
期: 年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无酸败味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) $\leq$	25	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g) $\leq$		GB 5009.229
火锅类半固态复合调味料	4.0	
其它半固态复合调味料	5.0	
酸菜类半固态复合调味料	3.5	
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.99	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) $\leq$	5.0	GB 5009.22
亚硝酸盐 ^b (以NaNO ₂ 计)/(mg/kg) $\leq$	20	GB 5009.33
^a 仅适用于含油型产品。		
^b 仅适用于以酱腌菜为原料的产品。		

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b /CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于非灭菌发酵型产品。					

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和有关规定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 半固态调味料规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.11 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 的规定的的方法检验。

示准备案章

—
月 日

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取,抽样基数不得少于 200 袋(瓶),抽样数量为 12 袋(瓶),样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.3 出厂检验

每批产品出厂需经企业检验部门检验合格,附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括:感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验,遇有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原辅料质量出现大的波动时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 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

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 按国家卫生计生委公告（2014 年第 10 号）的规定标注“不适宜人群”；添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

5.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

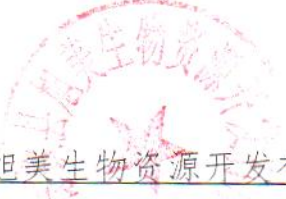
备案单位承诺书

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》。


德钦县旭美生物资源开发有限公司
备案单位（盖章）

2020年4月15日



备案单位主要负责人（签字）

2020年4月15日