

4
Q/SWY

德宏州山王宜食品有限公司企业标准

Q/SWY 0001 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: 53310004S-2020
备案日期: 2020年5月15日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2020-03-12 发布

2020-05-15 实施

德宏州山王宜食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固态调味料是以辣椒、蚕豆为主要原料，添加或不添加小麦粒，添加食用盐、味精、花椒、八角、三萘、茴香、食用油、香辛料、食品添加剂为辅料，经前处理、浸泡或不浸泡、粉碎或不粉碎、混合、炒制、冷却、包装等工业加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本表，作为本企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准按照GB 26762-2018《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全标准 复合调味料》、GB/T 20293-2006《油辣椒》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由德宏州山王宜食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王波

安全企

31

年

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以辣椒、辣椒为主要原料，添加或不添加小麦粒，添加食用盐、味精、花椒、八角、三萘、茴香、食用油、香辛料、食品添加剂为辅料，经前处理、浸泡或不浸泡、粉碎或不粉碎、混合、炒制、冷却、包装等工业加工而成的半固态调味料。

2 规范性引用文件

下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 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.2 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.3 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各类品种应有的色泽	取适量内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味。	

形态	呈半固态。	鼻嗅、口尝的方法检验。
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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	80.0	GB 5009.3
食用 (NaCl 计), g/100g $\leq$	25.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), (mg/g) $\leq$	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 半固态调味料的规定。

3.9 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

同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量不少于12袋（瓶）独立包装样品，样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

4.4 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规定的所有项目，发生下列情况之一时亦应进行：

- a) 当原料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品性能时；
- b) 停产半年以上又重新恢复生产时；
- 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 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格项，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 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 外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

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压，严禁扔、摔挤；运输过程中防治暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，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；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐，离墙高度以提取防爆为宜。

章
日

备案单位承诺书

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（包括研究数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之
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
料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原
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
《食品安全法》。



备案单位（盖章）

温泉

备案单位主要负责人（签字）

2020年5月8日

2020年5月8日