

Q/LLR

澜沧拉祜人家食品有限公司企业标准

Q/LLR 0001 S—2021

复合调味料

云南省食品安全
备案号: 5308
备案日期: 2021

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308⁰⁰⁰⁴S- 2021
备案日期: 2021 年 01 月 10 日

2021 - 01 - 01 发布

2021 - 01 - 10 实施

澜沧拉祜人家食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的复合调味料是以发酵酱、豆豉为主要原料，配以食用植物油、牛肉、猪肉、火腿、食用盐、香辛料、味精中的一种或多种为辅料，经混合、炒制、冷却、包装等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由澜沧拉祜人家食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：谢燕萍、陈会芳。

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以发酵酱、豆豉为主要原料，配以食用植物油、牛肉、猪肉、火腿、食用盐、香辛料、味精中的一种或多种为辅料，经混合、炒制、冷却、包装等工艺加工制成的调味酱。

2 规范性引用文件

本标准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

根据原辅料的不同及加工工艺的不同分为：牛肉调味酱、豆豉牛肉调味酱、猪肉调味酱、豆豉猪肉调味酱、火腿调味酱、豆豉火腿调味酱、原味调味酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 发酵酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.2 鲜（冻）猪肉、牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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	具有本品种应有的色泽，色泽基本一致，无焦生现象	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测其色泽、形态，并观看有无杂质，鼻嗅其气味、口尝其滋味，与标准规定对照，做出评价。
组织、形态	具有本品种应有的组织、形态	
气味	具有本品种应有的香气和滋味，咸淡适口，无哈喇味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

企业标
004S-
年 01

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
食盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤12.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mgKOH/g	≤5.0	GB 5009.229

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 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定, 微生物限量应符合 GB 2718 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 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中按10%的比例随机抽取, 抽样基数不少于200袋 (瓶), 样品量不少于12袋 (瓶), 样品分为两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，判定该批产品不合格；其余指标若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

备案章

2021

10 日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 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、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

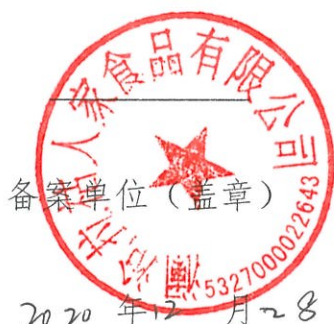
备案单位承诺书

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》。



谢燕萍

备案单位主要负责人 (签字)

2020年12月28日

