

Q/FJS

曲靖市傅家鸡食品有限公司企业标准

Q/FJS 0001 S—2020

代替 Q/FJS 0001 S-2017

云南省食
备案号
备案日期

半固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030040S-2020
备案日期: 2020年04月17日

2020 - 04 - 15 发布

2020- 04 - 17 实施

曲靖市傅家鸡食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固态调味料，是以辣椒、食用植物油、酱油为主要原料，添加或不添加芝麻、白砂糖、食用盐、花椒、味精等辅料，经调配、炒制、包装、灭菌等工艺制成。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，作为组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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》的要求制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/FJS 0001 S-2017《半固态调味料》。

本标准由曲靖市傅家鸡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：傅保全、付柯。

品安全
5303

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的技术条件、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于是以辣椒、食用植物油、酱油为主要原料，添加或不添加芝麻、白砂糖、食用盐、花椒、味精等辅料，经调配、炒制、包装、灭菌等工艺制成的即食性半固态调味料。

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 原料和辅料

3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 规定。

3.1.3 酱油：应符合 GB 18186 规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 规定。

3.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 规定。

3.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 规定。

3.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 规定。

3.1.8 味精：应符合 GB 2720 规定。

3.1.9 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。

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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
香 气	香味柔和、不刺鼻	
滋 味	纯正爽口、麻辣咸适当、无异味	

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， % ≤	40.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）， g/100g ≤	15.0	GB 2721

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的要求。

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

3.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.2 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070的规定检验。

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5 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

以同一投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样方法

样品基数不得少于200袋，从每个批次取样12袋（瓶），样品量不少于2000克，分成两份，其中一份为检验样品，另一份留样自查。

准备案

月

4.3 出厂检验

产品应由生产厂质检部门按本标准进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食用盐、铅、总砷、黄曲霉素B1、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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

出厂检验结果中微生物指标若有一项不合格，则判该批产品不合格；其它指标有不合格项目时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标识、标签、包装、运输和贮存

5.1 标识、标签

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 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

运输时应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥、无异味。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，散装产品应有遮盖物。装卸时应轻装轻卸。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、易污染物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度应方便提取。

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）

傅保全

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月17日

2020年4月17日