

# Q/MDJ

## 云南满地金食品开发有限公司企业标准

Q/MDJ 0002 S—2020

### 剁椒豆豉复合调料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030018 S-2020  
备案日期: 2020年02月06日

云南  
备案  
备案

2020-01-08 发布

2020-02-06 实施

云南满地金食品开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的剁椒豆豉调料是以剁辣椒、食用植物油、豆豉为主要原料，配以姜、蒜、食用盐等辅料经调配、混合、炒制、冷却、包装等工序加工制成。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》的要求制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南满地金食品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹小友、孙先强。

省食  
号：  
日期：

# 剁椒豆豉复合调料

## 1 范围

本标准规定了剁椒豆豉调料的技术要求、检验规则和包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以剁辣椒、食用植物油、豆豉为主要原料，配以姜、蒜、食用盐等辅料经调配、混合、炒制、冷却、包装等工序加工制成的半固态复合调味料。

## 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 技术要求

### 3.1 原料及辅料

- 3.1.1 剁椒片：应符合 NY/T 437 规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 规定。
- 3.1.3 大豆油：应符合 GB/T 1535 规定。
- 3.1.4 豆豉：应符合 DBS53/004 规定。
- 3.1.5 生姜：应符合 GB/T 30383 规定。
- 3.1.6 大蒜：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 5461 规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽及状态	具有产品应有的色泽、油润	取适量样品置于清洁白糖瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
香气和滋味	具有产品应有的气味和滋味、无霉变、无异臭和哈喇味等异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

安全企  
303  
年

### 3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分(干燥失重), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229

### 3.4 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

业标准

S-

月

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物指标

3.6.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 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,并按JJF 1070规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 食品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

以同一次配料,同一次投料,同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取,每批产品抽样基数不得少200袋(瓶),抽样数量为12袋(瓶)。样品分成两份,一份用于检验,一份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品需经我公司质检部门检验合格，并附质量检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、干燥失重（水分）、酸价、食用盐（氯化物）、氨基酸态氮（限非油型）、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果差异较大时；
- d) 质量监督部门提出型式检验要求时。

## 5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格项目，则判定该批产品不合格；其它指标不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB / T 191 的规定。

### 6.2 包装

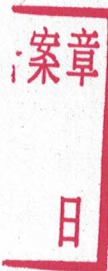
包装材料和容器应符合相关标准和食品卫生要求，包装封口应严密、无泄漏，不得有破损。

### 6.3 运输

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，堆放底层应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。仓库内温度控制在 30℃ 以下。



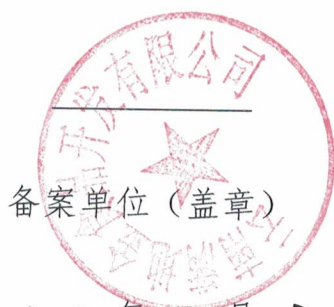
## 备案单位承诺书

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》。



2020年1月2日

尹小友

备案单位主要负责人 (签字)

2020年1月2日