

Q/SHY

云南顺华园食品科技有限公司企业标准

Q/SHY 0001 S—2020

半固态复合调味酱

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030054S-2020

备案日期: 2020年06月08日

2020-06-06 发布

2020-06-08 实施

云南顺华园食品科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固态复合调味酱是以云南老酱、植物油、干香菇、鲜鱼腥草、芥末粉、鲜大蒜、生姜、辣椒、花椒、添加（或不添加）其他天然香辛料等辅料，经炒制、均质、灌装等工艺加工而成。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 食品中污染物的限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》及DBS53/ 006-2015《食品安全地方标准 滇味酱》制定。其中总砷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。

本标准由云南顺华园食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周全勇、鲁桂宝、杨祖刚、田晓艳、翟运辉、何丽亚

南省食
案号：
日期：

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南老酱、植物油、干香菇、鲜鱼腥草、芥末粉、鲜大蒜、生姜、辣椒、花椒、添加（或不添加）其他天然香辛料等辅料，经炒制、均质、灌装等工艺加工而成的半固体复合调味酱。

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 定义及术语

3.1 香辣酱

以云南老酱为原料，添加植物油、生姜、鲜大蒜、辣椒、花椒、添加（或不添加）其他天然香辛料等辅料，经炒制、均质、灌装等工艺加工而成具有云南地方风味的半固态复合调味酱。

3.2 芥辣酱

以云南老酱为原料，添加植物油、芥末粉、生姜、鲜大蒜、辣椒、花椒、添加（或不添加）其他天然香辛料等辅料，经炒制、均质、灌装等工艺加工而成具有云南地方风味的半固态复合调味酱。

3.3 蒜蓉酱

以云南老酱为原料，添加植物油、鲜大蒜、生姜、辣椒、花椒、添加（或不添加）其他天然香辛料等辅料，经炒制、均质、灌装等工艺加工而成具有云南地方风味的半固态复合调味酱。

3.4 香菇酱

以云南老酱为原料，添加植物油、干香菇、生姜、鲜大蒜、辣椒、花椒、添加（或不添加）其他天然香辛料等辅料，经炒制、均质、灌装等工艺加工而成具有云南地方风味的半固态复合调味酱。

3.5 鱼腥草酱

以云南老酱为原料、添加植物油、鲜鱼腥草、生姜、鲜大蒜、辣椒、花椒、添加（或不添加）其他天然香辛料等辅料，经炒制、均质、灌装等工艺加工而成具有云南地方风味的半固态复合调味酱。

4 技术要求

4.1 原料及辅料要求

4.1.1 云南老酱：应符合 DBS53/006 的要求。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求

- 4.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的要求
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.6 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.7 香菇：应符合 GH/T 1013 的要求。
- 4.1.8 芥末：应符合 SB/T 10755 的要求。
- 4.1.9 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的国家食品安全标准及有关规定，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
	香辣酱	芥辣酱	蒜蓉酱	香菇酱	鱼腥草酱	
色 泽	黄褐色或棕褐色，色泽均匀一致。	红褐色或深棕褐色，色泽均匀一致。	棕褐色或深褐色，色泽均匀一致。	黄褐色或棕褐色，色泽均匀一致。	黄褐色或棕红色，色泽均匀一致。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
滋味、气味	具有产品特有的香辣酱香味。	具有产品特有的酱香味，及辛辣的芥末味。	具有产品特有的蒜蓉酱香味，蒜蓉味浓烈。	具有产品特有的香菇酱香味，略带香菇味。	具有产品特有的鱼腥草酱香味，及浓烈鱼腥草腥味。	
组织形态	质地均匀，具有产品应有的形态，稀稠适度。					
杂 质	除产品本身具有的物料颗粒外，无肉眼可见其他外来杂质。					

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
	香辣酱	芥辣酱	蒜蓉酱	香菇酱	鱼腥草酱	
水分（干燥失重）， g/100g ≤	70.0	70.0	70.0	70.0	75.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以 N 计）， g/100g ≥	0.3					GB 5009.235

总酸（以乳酸计），g/100g	≤	2.0	GB/T 12456
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≥	5.0	GB 5009.44
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
^a 适用于添加食用植物油的产品。			

4.4 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
	香辣酱	芥辣酱	蒜蓉酱	香菇酱	鱼腥草酱	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4				GB 5009.11

4.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.10 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 组批及抽样

5.1.1 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。

5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于200支（管）；抽取12支（管）样品，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.2 出厂检验

产品须经本厂质量检验部门按本标准进行检验，合格后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量、水分（干燥失重）、食盐、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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) 出厂检验结果与上次型式检验结果又较大误差时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.4 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格产品且不得复检；其余项目不合格时，可以从同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。检验结果全部合格时判定为合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 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。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应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、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒，卸装时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品距地离墙，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

案章

日

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)

2020年5月6日

鲁胜宝

备案单位主要负责人(签字)

2020年5月6日