

Q/QHF

曲靖市会泽县惠丰粮油加工有限公司企业标准

Q/QHF 0001 S—2021

代替 Q/QHF 0001 S-2018

半固态复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030047 S-2021

备案日期: 2021年 07月 27 日

2021 - 07 - 26 发布

2021 - 07 - 27 实施

曲靖市会泽县惠丰粮油加工有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固态复合调味料是以豆瓣酱、老酱、黄豆酱、面酱、豆豉、食用植物油、动物油脂、辣椒等为主要原料，配以鸡肉、火腿、牛肉、花生、香菇、鸡枞、芝麻、葵花仁、姜、蒜、食盐、味精、鸡精、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、孜然等香辛料、食用淀粉、白砂糖、食品添加剂等辅料，经配料、炒制、冷却、调配、包装等工艺加工而成。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、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。

本标准代替Q/QHF 0001 S-2018《半固态复合调味料》。

本标准由曲靖市会泽县惠丰粮油加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李富碧。

云南省食品
案号: 53
案日期:

半固态复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以豆瓣酱、老酱、黄豆酱、面酱、豆豉、食用植物油、动物油脂、辣椒等为主要原料，配以鸡肉、火腿、牛肉、花生、香菇、鸡枞、芝麻、葵花仁、姜、蒜、食盐、味精、鸡精、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、孜然等香辛料、食用淀粉、白砂糖、食品添加剂等辅料，经配料、炒制、冷却、调配、包装等工艺加工而成的半固态复合调味料。

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 产品分类

根据加工工艺及原辅料的不同分为：即食型半固态复合调味料、非即食型半固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 豆瓣酱、老酱、黄豆酱、面酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.2 豆豉：应符合 DBS53/004 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.5 辣椒、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、孜然、姜、蒜等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.10 香菇、鸡枞等可食用菌：应符合 GB7096 的规定。
- 4.1.11 花生、芝麻、葵花仁等：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.12 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.13 鸡肉、牛肉：应选应洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.16 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.17 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。

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	具有其该产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有其该产品应有的滋味和气味，无其他异味	
组织形态	具有其该产品应有的组织形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分， g/100g ≤	50.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

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 微生物指标

4.5.1 即食型产品应符合 GB 2718 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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，并按JJF 1070中规定的方法测定。

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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200 袋（瓶）， 抽样数量为12 袋（瓶）。样品分成2 份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 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，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余指标如有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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)

备案单位主要负责人(签字)

2021年 5月 13日

2021年 5月 13日