

Q/QHY

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司企业标准

Q/QHY 0009 S—2021

代替 Q/QHY 0009 S-2018

复合调味酱制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030089 S- 2021
备案日期: 2021年10月01日

云
备
备

2021 - 09 - 30 发布

2021 - 10 - 01 实施

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司
发布

前 言

我公司生产的复合调味酱制品是以小麦、大豆（黄豆）为主要原料，配以辣椒、花椒、茴香、八角、食用盐、味精等为辅料，经炒制、自然发酵、晒干粉碎、配料、再次发酵、油渍（或不油渍）、包装等工艺加工制成。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，作为本企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全指标按照 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》，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据国家标准和产品实际制定。

本标准代替Q/QHLJ 0009 S-2018《复合调味酱制品》。

本标准由曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：翟兴亮

南省食
案号
日期

复合调味酱制品

1 范围

本标准规定了复合调味酱制品的技术要求、产品分类、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦、大豆（黄豆）为主要原料，配以辣椒、花椒、茴香、八角、食用盐、味精等为辅料，经炒制、自然发酵、晒干粉碎、配料、再次发酵、油渍（或不油渍）、包装等工艺加工制成的复合调味酱制品。

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

按生产工艺及添加辅料不同分为：面酱、复合调味酱（五香酱、香辣酱、麻辣酱、什锦酱等）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 八角：应符合 GB 7652 的规定。
- 4.1.8 辣椒：应符合 GB /T 23183 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB /T 30391 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

品安全
5303

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	红褐色至棕褐色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、品尝其滋味。
气味、滋味	具有本产品特有的香气和滋味，酱香浓郁，鲜味醇厚、咸淡适中、无异味。	
组织形态	组织细腻，具有产品应有的形态，稀稠适度、无霉变。	
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	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCL 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
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
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: a过氧化值仅限添加食用油的品种。		

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
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 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 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》的要求，并按 JJF1070 规定的方法测定。

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 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

以同一品种的原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.3 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 袋（瓶）；抽取 12 袋（瓶）样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具检验合格证，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目按照相关规定执行。

5.5 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检；其余指标若有不合格时，可以用留样对不合格进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.2 标识、标签

6.2.1 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》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.3 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。

6.4 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

6.5 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、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；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》。

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

何兴亮

年 月 日

2021年9月25日