

Q/MYL

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司企业标准

Q/MYL 0001 S—2021

半固体（酱）调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0007 S-2021
备案日期: 2021 年 4 月 28 日

云南省
备案号:
备案日期:

2021 - 04 - 29 发布

2021 - 04 - 30 实施

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的半固体（酱）调味料是以食用植物油、酿造酱、食用菌（松茸、鸡枞、牛肝菌、干巴菌、鸡油菌、野生香菇、羊肚菌、块菌、茶树菇、鸡腿菇、平菇、杏鲍菇、白参、竹荪等）为主要原料，添加（或不添加）禽畜肉、辣椒、芝麻、白砂糖、食盐、味精、胡椒、花椒、八角、草果、孜然、干姜、大蒜、香辛料等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经调配（或不调配）、混合（或不混合）、炒制（或不炒制）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、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》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余跃先。

半固体（酱）调味料

1 范围

本标准规定了半固体（酱）调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油、酿造酱、食用菌（松茸、鸡枞、牛肝菌、干巴菌、鸡油菌、野生香菇、羊肚菌、块菌、茶树菇、鸡腿菇、平菇、杏鲍菇、白参、竹荪等）为主要原料，添加（或不添加）禽畜肉、辣椒、芝麻、白砂糖、食盐、味精、胡椒、花椒、八角、草果、孜然、干姜、大蒜、香辛料等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经调配（或不调配）、混合（或不混合）、炒制（或不炒制）、包装等工艺加工而成的半固体（酱）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

产品按照用途的不同分为：即食类半固体（酱）调味料和非即食类半固体（酱）调味料。

产品按照原料的不同分为：松茸酱、松露酱、牛肝菌酱等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.2 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 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 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.9 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.10 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.11 腌腊肉：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.12 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 4.1.13 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.14 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

食品安全企业
证号：5323 S
有效期至： 年

- 4.1.15 胡椒：应符合 GB/T 7900 和 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.16 干姜：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.17 草果、小茴香、砂仁等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 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	具有本品特有的色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该品种调味料特有的滋味和香气，无不良气味。	
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	要 求	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
注： ^a 不限于添加腌腊肉的半固态调味料。		

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 真菌霉毒素

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

- 4.6.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。
- 4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

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

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取基数不少于200袋，抽样数量为12袋，样品数量不少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前须经质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.3.2 型式检验

型式检验每年进行2次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验与上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。

5.4 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

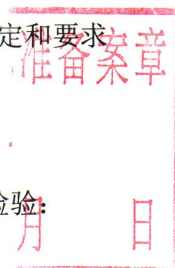
6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

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）

2021年4月14日

余发光

备案单位主要负责人（签字）

2021年4月14日