

Q/KDS

昆明市单山调味食品有限公司企业标准

Q/KDS 0003 S—2020

代替 Q/ KDS 0003 S—2018

半固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010472S-2020
备案日期: 2020年12月25日

云南省食
备案号
备案日期

2018 - 12 - 25 发布

2018 - 12 - 27 实施

昆明市单山调味食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的半固态调味料主要以酱、蔬菜、畜禽肉、食用菌、食用油、味精、食盐、鸡精、香辛料等为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经炒制、包装等工艺制成。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/T 20293-2006《油辣椒》制定，其中铅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。

本标准代替Q/KDS 0003 S-2018《半固态调味料》。

本标准由昆明市单山调味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：单建国。

品安全
: 5301
:

半固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以酱、蔬菜、畜禽肉、食用菌、食用油、味精、食盐、鸡精、香辛料等为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经炒制、包装等工艺制成的半固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准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

产品根据食用方法不同分为：即食类和非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 畜禽肉：应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定，不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉及非食品原料。

4.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.3 酱：应符合 GB 2718 的规定。

4.1.4 食用油：应符合 GB 2716 和 GB 10146 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.7 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 蔬菜：应清洁、无污染，无病虫害，无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.11 其他原辅料：应符合食品相关标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有各品种应有的色泽，油润。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自

滋味与气味	具有各品种应有的滋味, 气味、无异味。	然光下用目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	呈均匀半固体状。	
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	≤ 35	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB/T 20293 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB29921 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, 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

示准备案

月

5.2 抽样

从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），分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出产检验

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

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检，其余指标若有不合格项，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混运；运输过程中不得日晒、雨淋。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、阴凉、干燥、清洁、卫生，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得日晒，不得与有毒、有异味、易挥发的物品混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

字)



2020年 9月 15日

徐道银

备案单位主要负责人（签

2020年 9月 15日