

Q/KXX

昆明市西山马街鑫兴香辣酱厂企业标准

Q/KXX 0002 S—2020

代替 Q/KXX 0002 S-2017

半固体（酱）调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010187S-2020
备案日期: 2020年03月21日

云南省
备案
备案日

2020-09-17 发布

2020-09-21 实施

昆明市西山马街鑫兴香辣酱厂 发布

前 言

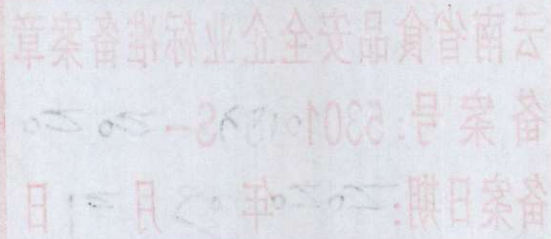
我厂生产的半固体（酱）调味料是以酿造酱、食用植物油或食用动物油脂为主要原料，添加辣椒、食用盐、味精、白砂糖、香辛料等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经调配、混合、炒制、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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，其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/KXX 0002 S-2017《香辣酱》。

本标准由昆明市西山马街鑫兴香辣酱厂负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：顾来仁、顾苏涿。



半固体（酱）调味料

1 范围

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

本标准适用于以酿造酱、食用植物油或食用动物油脂为主要原料，添加辣椒、食用盐、味精、白砂糖、香辛料等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经调配、混合、炒制、包装等工艺加工而成半固体（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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 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。

3.2 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	具有各原料调配后固有的色泽，呈深红色或棕红色，色泽较均匀，油脂清亮。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	酱香浓郁，辣味鲜香、适口，咸淡适宜。无异味。	
组织形态	粉末状和油脂的混合物。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

食品安全企业
号: 5301 S
期: 年

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

3.4 真菌霉毒素

应符合GB 2761的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物应符合 GB 2718 的规定。

3.5.2 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 半固体（酱）调味料的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

应符合《酱类生产许可证审查细则》八、抽样方法的规定。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

应符合《酱类生产许可证审查细则》相关规定。

4.3.2 型式检验

型式检验每年检验2次，其项目为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

4.4 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、轻放,运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内,产品离地离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

示准备案章

月 日

承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

- 一、 本次申请备案所填写的内容、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）：

顾来仁

2020年9月15日