

Q/TMH

昆明泰美好食品开发有限公司企业标准

Q/TMH 0002 S—2020

代替 Q/TMH 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: 53010275S-2020

备案日期: 2020年 12月 3日

云南
备案
备案

2020-12-03 发布

2020-12-05 实施

昆明泰美好食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固体（酱）调味料是以酿造酱（豆瓣酱、老酱）、植物油、食用动物油脂、辣椒等为主要原料，配以鸡肉、虾仁、姜、蒜、食用盐、味精、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、枯茗（孜然）等香辛料、食用淀粉、食品添加剂等辅料，经配料、炒制、调配、包装等工艺加工而成的非即食性半固体（酱）调味料。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》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/TMH 0002 S-2017《半固态复合调味料》。

本标准由昆明泰美好食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张益琿。

省食品
号: 53
日期:

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、贮存。

本标准适用于半固体（酱）调味料是以酿造酱（豆瓣酱、老酱）、植物油、食用动物油脂、辣椒等为主要原料，配以鸡肉、虾仁、姜、蒜、食用盐、味精、八角、草果、肉豆蔻、茴香、胡椒、花椒、桔茗（孜然）等香辛料、食用淀粉、食品添加剂等辅料，经配料、炒制、调配、包装等工艺加工而成的非即食性半固体（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 原辅料要求

- 3.1.1 豆瓣酱、老酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.10 辣椒、姜、蒜、茴香、桔茗（孜然）、草果、肉豆蔻等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.12 鸡肉、虾仁：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。
- 3.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 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。

3.2 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。
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	

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
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定

3.5 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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 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。

4.2 抽样

应符合《调味料产品生产许可证审查细则》的规定。

4.3 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。

4.4 型式检验

标准备
S-
月

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验：

- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

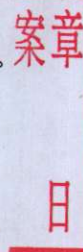
包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 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。

5.4 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，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。



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》。



2020 年 11 月 2 日

張益峰

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 11 月 2 日