

Q/SKK

永胜三可口生物开发有限责任公司企业标准

Q/SKK 0002 S—2022

半固态调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5307000 | S-2022
备案日期: 2022年 01 月 01 日

云南省食
备案号
备案日期

2022-01-01 发布

2022-01-05 实施

永胜三可口生物开发有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的半固态调味料是以火麻仁为主要原料，添加南瓜籽、花生，经炒制、碾磨、冷却、包装而制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、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 食品污染物限量》和GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标按照《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准由永胜三可口生物开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：子美兰、王美应、木丽海。

安全

307

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的技术要求、术语和定义、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以火麻仁为主要原料，添加南瓜籽、花生，经炒制、碾磨、冷却、包装而制成的半固态调味料。

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 火麻仁

应充分成熟，无虫蛀、霉变、异味。并应符合相关的食品安全标准 and 有关规定。

3.1.2 花生

应充分成熟，无虫蛀、霉变、异味。并应符合GB/T 1532-2008食品安全标准。

3.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准 and 有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	执行标准
色泽	具有该产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白盘中，在自然阳光下目测、鼻闻、口尝。	GB/T 5525
气味、滋味	具有该产品特有的滋味和香气，咸淡适口，无异味。		
组织形态	呈半固态混合状		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 微生物指标

应符合表2的规定

表2 微生物指标

表2 (续)

项目	指标	执行标准
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	GB/T 4789.3-2003
致病菌（沙门氏菌）	按 GB 29921 坚果及籽类的泥（酱）执行	

3.4 理化指标

应符合表3的规定

表3 理化指标

项目		要求	执行标准
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3-2016
蛋白质, g/100g	≥	15.0	GB 5009.5
酸价 (KOH), mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
盐分 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8	GB 5009.44

3.5 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4、表5的要求

表4 污染物限量

项目	要求	执行标准
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

表5 污染物限量

项目	要求	执行标准
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料，同一配方，同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，同意批次的样品抽样基数不得少于200瓶，且样品总质量不得少于12瓶，样品分成两份，其中1/2为检验样品，1/2为备用样品，备用样品封存在检验机构。

4.3 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检，经检验合格后，签发合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、净含量、过氧化值、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次；检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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

4.5.1 如果检验项目全部合格，则该批产品判为合格。

4.5.2 如果有一项以上指标不符合本标准时，从留样样品对不符合项目进行复检，以复检结果为准。复检结果仍有一项不符合时，则判定该批产品不合格。

5 标签、标志、运输、贮存和保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 销售包装的标签应符合 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及有关规定，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。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

应贮存于避光、通风、阴凉、干燥、清洁、防潮、防鼠、防虫的仓库内，应离地离墙，不得与有毒、有异味、腐蚀性、有污染等物品混贮。

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》。


永胜三可口生物开发有限责任公司

备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字) 

2021 年 12 月 27 日

2021 年 12 月 27 日