

Q/YLY

昆明隆延锦吉食品有限公司企业标准

Q/YLY 0001 S-2022

半固体调味料（辣椒酱）

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰²⁰⁴S-2022

备案日期: 2022年06月07日

2022-06-05 发布

2022-06-07 实施

昆明隆延锦吉食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的半固体调味料（辣椒酱）是以辣椒为主要原料，添加豆豉、香辛料、食用盐、味精等辅料，经混合、调配、发酵、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、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。

本标准由昆明隆延锦吉食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李雨轩

食品安

号: 530

第:

半固体调味料（辣椒酱）

1 范围

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

本标准适用于以辣椒为主要原料，添加豆豉、香辛料、食用盐、味精等辅料，经混合、调配、发酵、包装等工艺制成的半固体调味料（辣椒酱）。

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 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 豆豉：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 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
组织形态	呈半固态膏状、粘稠适度、无明显分层。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种固有的气味和滋味，无异味。	
色泽	黄褐色、色泽均匀一致，油润、富有光泽。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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	≤	60.0	GB 5009.3
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.1	GB 5009.235

3.4 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

3.5 微生物限量

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，按照 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食品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

以同一品种原料、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

从统一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分为2份，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

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，出厂检验项目按照相关规定和要求执行。

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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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型式检验要求时。

4.5 检验规则

检验结果中，指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及相关规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及相关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

印章

日

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》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为2022年5月25日至2022年6月3日。



字)

李雨轩

备案单位主要负责人（签

2022年6月6日

2022年6月6日