

Q/YLY

盐津绿源食品科技有限公司企业标准

Q/YLY 0001 S—2022

半固态复合调味料（含油型）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5306 0022S-2022

备案日期: 2022年 6月 8日

云南省食

备案号

备案日期

2022-06-08 发布

2022-06-15 实施

盐津绿源食品科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的半固态复合调味料（含油型）是以盐津乌骨鸡肉、牛肉、香菇、牛油、植物油、辣椒、豆瓣酱为主要原料，添加水、香辛料（不包含罂粟、藏红花）、食用盐、味精、冰糖、蒜的一种或几种为辅料，添加或不添加食品用香精，经炒制、调配、杀菌、包装等工艺加工而成的非即食类半固态复合调味料（含油型）。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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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。

本标准由盐津绿源食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈世斌。

半固态复合调味料（含油型）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（含油型）的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以盐津乌骨鸡肉、牛肉、香菇、牛油、植物油、辣椒、豆瓣酱为主要原料，添加水、香辛料（不包含罂粟、藏红花）、食用盐、味精、冰糖、蒜的一种或几种为辅料，添加或不添加食品用香精，经炒制、调配、杀菌、包装等工艺加工而成的非即食类半固态复合调味料（含油型）。

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 产品分类

包括乌鸡香菇酱、乌鸡豆豉酱、牛肉香菇酱、牛肉豆豉酱、乌鸡火锅底料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鸡肉、牛肉：应符合 GB 2707 的要求。

4.1.2 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。

4.1.3 牛油：应符合 GB10146 的规定。

4.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 豆瓣酱：应符合 GB2718 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.11 蒜：应符合 GB/T24700 的规定。

4.1.12 食品用香精：应符合 GB30616 的规定。

4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

安全企
16
年

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	呈半固态混合状。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应产品特有的滋味和香气，咸淡适口，无异味。	
色泽	具有该产品固有的色泽。	
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
食盐（以 NaCl 计），（g / 100g）	≤ 25.0	GB 5009.44
酸价（KOH），（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，（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。

4.5 微生物限量

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，并按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、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)。样品分成 2 份,1 份用于检验,1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下,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所有项目;发生以下情况之一时,亦应进行型式检验:

- 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

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和有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 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。

6.4 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。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，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》。

盐津绿源食品科技有限公司

备案单位(盖章)

2022年6月6日

张中海

备案单位主要负责人(签字)

2022年6月6日