

备案号: QB64/0269S-2023

# Q/QYDS

## 同心县齐雅德食品有限公司企业标准

Q/QYDS 0003S—2023

---

### 半固态复合调味酱（料）

2023-06-09 发布

2023-06-09 实施

同心县齐雅德食品有限公司 发布

## 前 言

本文件的卫生指标是参照GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件代替Q/QYDS 0003S—2019《半固态复合调味酱（料）》。

本文件与Q/QYDS 0003S—2019比较主要变化如下：

——修改了配料和保质期。

本文件由同心县齐雅德食品有限公司提出。

本文件由同心县齐雅德食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马希英、马云。

本文件有效期五年。

# 半固态复合调味酱（料）

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱（料）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油、食用牛油、辣椒、花椒、牛肉、各种调味酱、香辛料调味料、芝麻、花生、菌菇、酱腌菜、食盐、味精、鸡精、白砂糖、葱、姜、蒜、等为主要原料，经前处理加工、配料、炒制、包装等工序加工而成的不同品种的半固态复合调味酱（料）。

## 2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 植物油应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.2 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 3.1.4 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.5 牛肉应符合 GB 2707 要求。
- 3.1.6 牛油应符合 GB 10146 标准要求。
- 3.1.7 香辛调味料应符合 GB/T 15691 要求。
- 3.1.8 各种调味酱、芝麻、花生、菌菇、酱腌菜、辣椒、花椒、葱、姜、蒜等及其它辅料应符合相应标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	各种产品油润光泽，无焦糊，无肉眼可见外来杂质，无霉变
体 态	半固态，粘稠适度，主辅料分明、清晰可见
滋味气味	酱香，无异味

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (%)	≤50.0
酸价（以脂肪计），(KOH) / (mg/kg)	≤5.0
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)	≤0.25
总砷（以 As 计） / (mg /kg)	≤0.4
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.9
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (ug/kg)	≤5.0

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤30
致病菌	按 GB 29921 规定执行

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官指标检验

用感官检验。

### 6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法。
- 6.2.2 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.2.3 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
- 6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.2.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>按 GB 5009.22 规定方法检验。

### 6.3 微生物指标检验

- 6.3.1 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
- 6.3.2 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的同一品种的产品为一组批，从每批产品中随机抽样不少于12个独立包装或1000g样品为检样。检样一式两份。供检验和复验用。

### 7.2 出厂检验

- 7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、酸价、过氧化值。

### 7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

### 8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。

---