
Q/XFS

四川西府食品有限责任公司企业标准

Q/XFS0006S-2020

半固态复合调味料

2020-03-10 发布

2020-04-12 实施

四川西府食品有限责任公司 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.	2
4 技术要求.	2
5 检验规则.	4
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.	4

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司依据 GB31644《复合调味料》的要求，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《半固态复合调味料》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川西府食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川西府食品有限责任公司。

本标准主要起草人：黄虎成、冯玲、李小红。

本标准首次发布。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/ 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
 GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 18186 酿造酱油
 GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 30382 辣椒
 GB/T 30391 花椒
 GB 30383 生姜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10458 鸡汁调味料
 NY/T 956 番茄酱
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 术语和定义

以食用植物油、牛油、鸡油、食用盐、鸡精调味料、鸡汁调味料、豆瓣、豆豉、辣椒、花椒、酱腌菜、酱油、谷氨酸钠、酵母抽提物、白砂糖、食用葡萄糖、番茄酱、食用菌中的多种为原料，辅以姜、葱、蒜、黑胡椒、白胡椒、丁香、小茴香、八角、山奈、草果、桂皮、桔茗中的二种或多种，添加5'-呈味核苷酸二钠、食用香精香料、山梨酸钾等食品添加剂，经预处理、调配、混合、炒制、包装而成的半固态复合调味料，或分料包装组合为成品，混合使用的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定
- 4.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.5 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 4.1.6 豆瓣应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.11 酱油应符合 GB 18186 的规定。

- 4.1.12 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.14 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.16 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.17 食用菌应符合 GB7096 的规定。
- 4.1.18 大葱、蒜、小茴香、山奈、草果、桂皮、桔茗应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.19 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.21 姜应符合 GB 30383 的规定。
- 4.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.23 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.25 食用香精香料应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.27 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 物感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽	取适量样品，放入洁净白色器皿中，在充足的自然光下采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
组织形态/性状	浓稠状	
滋、气味	具有产品应有的滋味、无异味	
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
食用盐（以NaCl计）/（g/100g） ≤	38.0	GB 5009.42
酸价（以脂肪计）（KOH）/（g/100g） ≤	5.0	GB/T5009.37
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB/T5009.37
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）（mg/kg） ≤	20	GB 5009.33
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.95	GB 5009.12
无机砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） ≤	5.0	GB/T18979

注：1、酸价、过氧化值指标仅适合含油产品。2、亚硝酸盐指标仅适合于有酱腌菜的半固态复合调味料。

2、多料包产品混合后取样检测。

4.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^b 及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）	检验方法
-------	--	------

	N	c	n	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	10000	GB 4789.10 平板计数法
b 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.11 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、食用盐、酸价、过氧化值、亚硝酸盐、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

塑料瓶、桶采用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）材质，应符合 GB 13113 的规定。罐装采用镀锡薄钢板罐，应符合 GB/T14251 的规定。运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。
