辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0224 S- 2018 号

Q/ LJF

沈阳老椒房食品有限公司企业标准

Q/LJF 0002S—2018

半固态调味料

已备案的企业标准中公开安全
相关内容与食品安全

2018-07-01 发布　　2018-07-31 实施

沈阳老椒房食品有限公司 发布

前　言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(其中铅指标严于国家相关标准要求)、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、并参照GB/T 20560 《地理标志产品 郫县豆瓣》制定，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳老椒房食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘军伟。

本标准属首次发布。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的产品分类，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以郫县豆瓣、牛油、泡姜、泡椒、坚果仁、食用菌、食用盐、味精、小麦粉、马铃薯淀粉、豆豉、白砂糖、冰糖、香辛料、食用植物油（大豆油、色拉油、菜籽油、藤椒油）、白酒、芝麻酱、蚝油、鸡精调味料、海鲜粉调味料、醪糟、食品用香精为原辅料，添加食品添加剂（柠檬酸、5′-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、冰乙酸、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、赤藓红、焦糖色）经选料、前处理、配料、混拌、熬制、冷却、灌装的半固态调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

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/T 10781.1 浓香型白酒

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

GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 21999 蚝油

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣酱

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

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

LS/T 3220 芝麻酱

QB/T 1174 多晶冰糖

QB/T 4577 甜酒曲

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10485 海鲜粉调味料

SB/T 10756 泡菜

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》

3 产品分类

产品按配料不同分为：

4 要求

3.2 原辅料

生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定

3.1.1 郫县豆瓣：**应符合**GB/T 20560的**规定。**

3.1.2 牛油：**应符合**GB 10146的**规定。**

3.1.3 泡姜、泡椒：**应符合**SB/T 10756的**规定。**

3.1.4 坚果仁：**应符合**GB 19300的**规定。**

3.1.5 食用菌：应符合GB 7096的规定。

3.1.6 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.7 味精：应符合GB/T 8967的规定。

3.1.8 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。

3.1.9 马铃薯淀粉：应符合GB/T 8884的规定。

3.1.10 豆豉：应符合GB 2712的规定。

3.1.11 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.12 冰糖：应符合QB/T 1174的规定。

3.1.13 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

3.1.14 大豆油、色拉油、菜籽油、藤椒油：应符合GB 2716的规定。

3.1.15 白酒：应符合GB/T 10781.1的规定。

3.1.16 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定。

3.1.17 蚝油：应符合GB/T 21999的规定。

3.1.18 鸡精调味料：应符合SB/T 10371的规定。

3.1.19 海鲜粉调味料：应符合SB/T 10485的规定。

3.1.20 酵糟：应符合QB/T 4577的规定。

3.1.21 食品用香精：应符合GB 30616的规定。

3.1.22 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

3.1.23 5′-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。

3.1.24 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

3.1.25 冰乙酸：应符合GB 1886.10的规定。

3.1.26 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。

3.1.27 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。

3.1.28 焦亚硫酸钠：应符合GB 1886.7的规定。

3.1.29 赤藓红：应符合GB 17512.1的规定。

3.1.30 焦糖色：应符合GB 1886.64的规定。

3.1.31 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求
色　　泽	具有本品固有的色泽
组织形态	半 固 态
滋、气味	具有产品固有的滋、气味，无异味
杂　　质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2　理化指标

项　　目		指　　标
水分/(%)	≤	8
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	16
氨基酸态氮（以N计）/(g/100g)	≥	0.1
酸价(KOH)/（mg/g）	≤	3
过氧化值/（g/100g）	≤	0.25
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.90

3.4 微生物限量

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 1　表 3 菌落总数、大肠菌群

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2
注1：表中所列项为即食产品检验项。 [a] 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 2　表 4　致病菌限量

致病菌指标	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌/CFU/g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/CFU/g	5	2	100	10000
注1：表中所列项为即食产品检验项。 [a] 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

3.5 食品添加剂

3.5.1　食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762标准规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取样品50g，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼直接观察其色泽，形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定方法检验。

4.2.2 食盐

按GB 5009.44规定方法检验。

4.2.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定方法检验。

4.2.4 酸价

按GB 5009.229规定方法检验。

4.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定方法检验。

4.2.6 总砷

按GB 5009.11规定方法检验。

4.2.7 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数、大肠菌群

a) 菌落总数：按GB 4789.2规定方法检验。

b) 大肠菌群：按GB 4789.3规定方法检验。

4.3.2 致病菌限量

a) 沙门氏菌：按GB4789.4规定方法检验。

b) 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10第二法规定检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070规定方法测定。

5 检验规则

5.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前应由生产厂质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以一次投料、同一生产日期、同一班次、同一生产线生产的同一品种产品为一批。

5.2.2 抽样

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。每批抽样数量不低于1kg。样品分成2份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求章的全部项目。

5.4.2 型式检验每一年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产6个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，食品安全指标不合格不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》规定。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191标准规定。

7.2 包装

产品采用符合GB 4806.7规定材料包装，外包装采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱。

7.3 运输

运输工具应清洁，干燥、卫生，具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫离架，离地10cm，离墙20cm。

7.4.2 在符合本标准规定条件下，产品保质期为6个月（含牛油产品为12个月）。