辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0406 S- 2017 号

Q/SYN

沈阳语诺樱桃家食品有限公司企业标准

Q/SYN 0002S-2017

半固态调味酱

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准不一致的，该备案自动失效。

2017-11-17 发布　　2017-12-29 实施

沈阳语诺樱桃家食品有限公司　发布

前　言

本标准按照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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，酸价、过氧化值参照QB/T 1733.4-2015《花生酱》制定，大肠菌群、霉菌指标参照GB 19300-2014《食品安全地方标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳语诺樱桃家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘姣。

本标准属首次发布。

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以花生、芝麻、核桃仁中一种或几种为原料，添加（或不添加）红枣，经原料处理、焙炒、配料（或不配料）、研磨、包装等工艺制成的常温或冷藏储存的即食半固态调味酱。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 1532 花生

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准食品中镉的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LY/T 1922 核桃仁

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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 花生：应符合GB/T 1532的规定。

3.1.2 芝麻：应符合GB/T11761的规定。

3.1.3 核桃仁：应符合LY/T 1922的规定。

3.1.4 味精：应符合GB/T 8967的规定。

3.1.5 生产用水：应符合GB 5749的规定。

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
色　　泽	具有该产品特有的色泽	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
组织形态	均匀的半固态	
滋、气味	具有每种产品特有的滋味，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的规定。

表2 理化指标

项　　目		指　标	检验方法
水分 /(%)	≤	4.0	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥	10.0	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤	40.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）/(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
镉(以Cd计）"/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1[b]/(μg/kg)	≤	5.0（20）	GB 5009.22
注：a仅限于含花生的半固态调味酱；b括号中值仅限于纯花生酱。			

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^3	GB 4789.3中平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789.15
注：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相应的安全标准和有关规定。

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 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.9 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。按JJF 1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

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）出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e）供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f）国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《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。

5.2 包装

产品内包装材料采用玻璃瓶，应符合 GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的常温或冷藏库（0-4℃）内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，冷藏储存的产品保质期为 90 天，常温储存的产品保质期为 60 天。