



Q/FXQ

抚顺市王小淇调味品有限公司企业标准

Q/FXQ 0001S—2023

半固态复合调味料

2023 - 07 - 26 发布

2023 - 08 - 26 实施

抚顺市王小淇调味品有限公司 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准中食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，酸价、过氧化值参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定；菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本文件起草单位：抚顺市王小淇调味品有限公司

本文件主要起草人：王冠宇

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术语和定义、技术要求及检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

以选择性添加食用植物油、辣椒、花椒、孜然、芝麻、绵白糖、食用盐、味精、食醋、饮用水为原料，选择性添加或不添加食用添加剂山梨酸钾，经调配、熬制、灌装等工艺制成的即食半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1445 绵白糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 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 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

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 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 22267 孜然

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

半固态复合调味料

以选择性添加食用植物油、辣椒、花椒、孜然、芝麻、绵白糖、食用盐、味精、食醋、饮用水为原料，选择性添加或不添加食用添加剂山梨酸钾，经调配、熬制、灌装等工艺制成的即食半固态复合调味料。

4 技术要求及检验方法

4.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.3 花椒：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

4.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.6 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

4.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.9 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

4.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下用目测、鼻嗅的方法观察色泽、滋味、气味、组织形态、杂质检验
组织形态	呈半固态,粘稠适度,允许有油、料分层,允许有明显的沉淀物质	
滋味、气味	有本品特有的香气和滋味,无不良气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	检验方法
氯化物(以 Cl^- 计)/(%)	≤ 15.0	GB 5009.44
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
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

4.4 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	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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 组批与抽样

以同一批次投料、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。

5.3 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、氯化物、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 型式检验项目为技术要求中的全部项目

5.4.2 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 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。

6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装 GB 4806.7、GB 9683 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。箱内应附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压，防摔。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的库房，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。贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

在符合本标准规定的贮存条件下，自产品生产之日起，产品保质期为6个月。
