

Q/FLJX

磴口县付兰酱香小吃坊企业标准

Q/FLJX 0001S—2023

半固态复合调味料系列

2023-08-26 发布

2023-09-25 实施

磴口县付兰酱香小吃坊 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由磴口县付兰酱香小吃坊提出。

本标准由磴口县付兰酱香小吃坊起草。

本标准由磴口县付兰酱香小吃坊批准。

本标准主要起草人：付春兰、牛瑞宝。

半固态复合调味料系列

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料系列的分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以食用盐、黄豆酱、食用植物油为原料，选择性添加新鲜辣椒、剁椒、新鲜猪肉、大蒜中的一种或多种，经配料、炒肉或不炒肉、油炸或煮制、冷却、包装而成的即食型半固态复合调味料系列（以下简称产品）。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 28050 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 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第 70 号 [2023] 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.samr.gov.cn>）

3 分类

产品按原料及工艺不同，分为香辣酱、肉辣酱。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 4.1.2 新鲜猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 中食用植物油的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.5 新鲜辣椒、大蒜应清洁卫生，无腐烂、无虫害，并符合 GB 2763、GB 2763 的规定。
- 4.1.6 剁椒应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽
气味和滋味	具有产品应有滋味和气味，无异味，无异嗅
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物

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
水分, g/100g	≤ 70
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤ 10.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0

4.4 污染物限量

- 4.4.1 污染物中“铅”的限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9

- 4.4.2 其他污染物限量应符合 GB 2762 中调味品(香辛料类除外)的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 29921的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局令第70号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取适量试样置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织形态。用温开水漱口，并按产品包装或标签上标明的食用方法嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分按GB 5009.3规定的方法检验。

6.2.2 氯化物按GB 5009.44规定的方法检验。

6.2.3 酸价按GB 5009.229规定的方法检验。

6.2.4 过氧化值按GB 5009.227规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 微生物限量检验

按GB 29921中规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品的检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品须经生产厂质量检验部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、酸价、过氧化值、氯化物、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验在下列情况之一时进行；

- a) 正常生产半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与前次型式检验结果存在较大差异时；

d) 食品安全监管部门提出要求时。

7.3.2 型式检验项目为本标准第4章要求中4.1以外的全部项目。

7.4 组批与抽样

7.4.1 同一天、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一批，并顺序编号。

7.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于1kg（不小于6个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

7.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不小于8个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

7.5 判定

产品经检验，所有项目均符合本标准规定，则判该批产品为合格。若微生物限量不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格；其余指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标志应符合GB 7718及GB 28050的规定，运输包装标志如下：产品名称、生产日期、保质期、厂名、厂址、重量、数量及符合GB/T 191的储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，包装严密、无泄漏。

8.3 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、阴凉、干燥的环境中。不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

9 保质期

自生产之日起，在本标准规定的储运条件下，产品的保质期为10个月。
