

Q/GZNSP

贵州省食品安全企业标准

Q/GZNSP 0002S-2021

半固态调味料

2021-04-15 发布

2021-05-15 实施

贵州南山婆食品加工有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本标准由贵州南山婆食品加工有限公司提出。

本标准起草单位：贵州南山婆食品加工有限公司。

本标准主要起草人：包爱明、寿鹏、秦伟军、周勇。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的要求（含检验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于我公司以食用植物油（和/或食用动物油脂）、肉类（畜禽肉、水产品类肉）、可食用新鲜蔬菜、食用菌、芝麻、花生、黄豆、豌豆、面筋、虾米、鸡精（粉或汁）调味料、味精、白砂糖、赤砂糖、冰糖、豆瓣酱、黄豆酱(大酱)、豆豉、芝麻油、酸菜、辣椒及制品（干辣椒、盐渍辣椒、剁椒、糟辣椒等）、大蒜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加姜、葱、花椒、食用盐、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）、酒（啤酒、白酒、黄酒、米酒、料酒、醪糟）、调味料（食醋、酱油、腐乳、番茄酱、咖喱粉、姜粉、酸辣酱、酸汤、辣椒酱、海鲜酱、香辣酱、鸡肉酱、牛肉酱、芝麻酱、花生酱、火锅底料、菌菇汁、蚝油、调味油、油辣椒、蒜蓉酱、鱼露、虾酱、蚝油等）及海藻糖、酵母抽提物、香辛料及食品添加剂中的一种或几种为辅料，经预处理、调配、加热（炒制或熬制）、包装、杀菌或不杀菌等加工而成即食类和非即食类半固态调味料。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.44	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 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 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 12729.1	香辛料和调味品名称
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
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 18187	酿造食醋
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 23529	海藻糖
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 10371	鸡精调味料
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（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.2 植物油应符合 GB 2716 规定。
- 3.1.3 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.4 水产品类肉应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.5 豆瓣酱、黄豆酱(大酱)应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB 2720 规定。
- 3.1.7 黄酒、米酒、料酒应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.13 香辛料应为 GB/T 12729.1 所规定范围内的品种，应干燥、无虫蛀、无霉变、无污染、无夹杂物，且应有该原料应有的色泽、天然芳香味或辛辣味。并符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 白砂糖、赤砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 食醋应符合应符合 GB/T 18187 规定。
- 3.1.16 酱油应符合 GB/T 18186 规定。
- 3.1.17 玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.19 其他原料应符合相应标准和规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定物质。

3.2 感官要求

感官要求见表 1

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	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质。
组织形态	具有产品固有的组织形态	
气味及滋味	具有产品固有的气味及滋味，无酸败味，无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 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
水分/(g/100g)	≤60	GB 5009.3
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤20.0	GB 5009.44
^a 酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤5.0	GB 5009.229
^a 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)	≤0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.22

^a: 适用于含油脂类调味料

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 2 微生物限量

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 ^b /(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 ^b	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。^b仅限于即食类的产品。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准的规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定检验。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以每次投料、同一班次生产包装的产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 4 个（最小独立销售包装）样品，其中 2 个作检验样品，另 2 个作备检样品。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、食盐、大肠菌群等。

4.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 3.2~3.6 的全部要求。型式检验应每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或加倍抽取同批样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时不得进行复验。

5 包装、标志、运输、贮存

5.1 标志

包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合食品安全标准及管理的规定。包装封口应严密，不得泄漏。

5.3 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、防曝晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 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。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期 12 个月。