

Q/MDJ

贵州省食品安全企业标准

Q/MDJ 0001S-2021

鸡枞油番茄



2021-02-25 发布

2021-03-01 实施

贵州省马大姐食品股份有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由贵州省马大姐食品股份有限公司提出并批准。

本标准由贵州省马大姐食品股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马铃凤。



鸡枞油番茄

1 范围

本标准规定了鸡枞油番茄的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于本公司鸡枞油番茄的生产、经营和质量检验。

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，仅该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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.11 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 5009.227 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/T 11761 芝麻
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 1194 大蒜

NY/T 1517 加工用番茄

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

3 术语和定义

GB/T 12728 确立的术语和定义及下列术语和定义，适用于本文件。

3.1

鸡枞油

以鸡枞菌为原料，经清洗、晾干后，按传统工艺结合食品加工现代技术，将鸡枞菌用食用植物油浸制而成，具有鸡枞菌独特香味，供调制鸡枞油番茄用的调味油。

3.2

鸡枞油油番茄

以番茄为原料，按传统工艺结合食品加工现代技术，辅以鸡枞油、芝麻、食用盐、大蒜、鸡精调味料等配料，制作而成的复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 鸡枞菌

应新鲜、具有鸡枞菌正常的色泽、香气，无污染、无霉变、无虫害，并符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 番茄

应符合 NY/T 1517 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 鸡精调味料

应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.6 大蒜

应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.7 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的规定

4.3 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	呈红色或深红色	将适量样品置于白色瓷盘中, 检查其组织形态、色泽和杂质, 闻其气味; 用温开水漱口后, 品尝其滋味
组织形态	体态均匀, 粘稠适度	
滋味、气味	具有番茄和鸡枞菌固有的滋味、气味, 微酸, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 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
干燥失重/(%)	≤ 30.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5099.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

4.5 微生物及致病菌限量

应符合表3的要求。

表3 微生物及致病菌限量

项 目	采样 ^a 方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^1	10^5	GB 4789.2
大肠杆菌/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法

^a样品的采集和处理, 按GB 4789.1执行。

4.6 食品添加剂

本产品不使用食品添加剂, 原辅料带入的食品添加剂应符合GB 2760的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 净含量

应符合国家质量检验检疫总局令【2005】第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法 的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一（班）次生产同一原料、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批次产品中随机抽取独立包装的商品不少于 10 个包装单位。所抽样品平均分为二份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 检验

检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 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证方可出厂。出厂检验项目为感官、干燥失重、酸价、过氧化值、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.3.2 型式检验

型式检验包括本标准 4.3~4.8 的所有项目。型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料产地发生较大改变，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) 国家行政监督管理机构提出型式检验要求时；

5.4 判定规则

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，应对备检样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。

微生物及致病菌限量指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品包装物上应有明显标识。食品标签应符合 GB 7718 、 GB 28050 的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品应采用符合食品安全的包装材料进行包装，封口严密，不得泄漏。

6.3 运输

产品在运输过程中，防止雨淋受潮，不得与有毒有害的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、通风、清洁卫生的库房内。产品与地面间应有木板隔离，离地离墙不得少于 20cm.。严禁与有毒有害物品共同存放。
