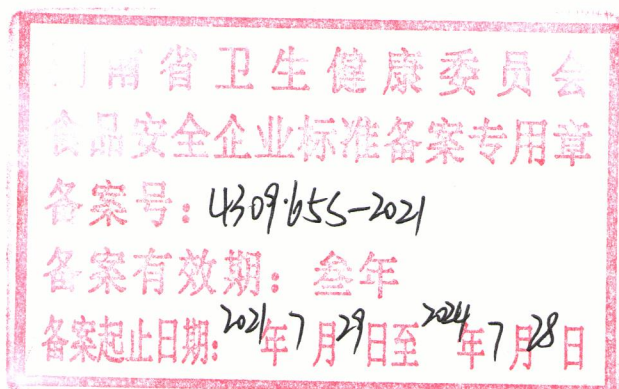


湖南省天香生物科技有限责任公司企业标准

Q/STXS 0003S-2021

食品安全企业标准 半固态复合调味料



2021-03-18 发布

2021-04-18 实施

湖南省天香生物科技有限责任公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南省天香生物科技有限责任公司提出。

本标准由湖南省天香生物科技有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省天香生物科技有限责任公司

本标准主要起草人：黄名勇、冯亚波、黄英。



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要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）水产品、新鲜蔬菜、水果中的一种为基础原料，麦芽糖、酵母抽提物、食用盐、食用植物油、香辛料（罂粟除外）、味精其中的部分为辅料，添加食品添加剂，经配料、混合、蒸煮、调配、胶磨或不胶磨、浓缩、包装等工艺生产而成的半固态复合调味料。

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 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/T4789.22	食品卫生微生物学检验调味品检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/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 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
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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 技术要求

3.1 原辅材料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 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	棕黄色或棕褐色	将样品置于白瓷盘中,在自然光下,观察其色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,品其滋味。
组织形态	呈半固体状,无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味,无霉味及其他异味	
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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.11

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.22 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 12.10.02 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 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

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中，随机抽取样品。抽样数量为30袋（瓶）。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官指标、净含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 标志符合 GB/T191 的有关储运图示标志。

6.2 包装

6.2.1 产品包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期为12个月。