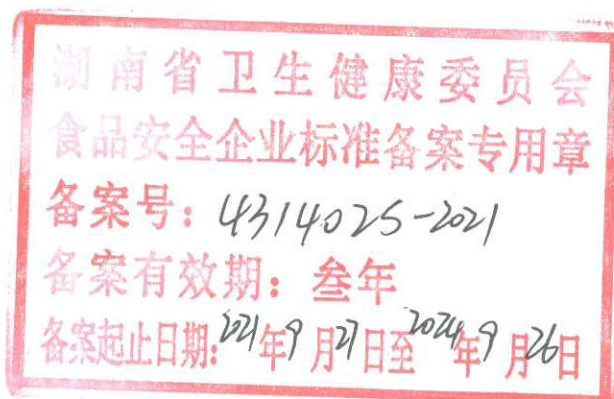


新宁家家红食品饮料有限公司企业标准

Q/SJJH 0005S-2021

食品安全企业标准

半固态复合调味料



2021-08-17 发布

2021-08-20 实施

新宁家家红食品饮料有限公司 发布



前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由新宁家家红食品饮料有限公司提出。

本标准由新宁家家红食品饮料有限公司负责解释。

本标准起草单位：新宁家家红食品饮料有限公司。

本标准主要起草人：李孟常、娄兰芳。



省
安全

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技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以水、食用菌（或鸡肉或猪骨或牛肉）为主要原料、食用植物油（或食用动物油）、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（罂粟除外）、麦芽糊精为辅料，添加食品添加剂，经蒸煮、调配、加热、灌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/T 317	白砂糖
GB 1886.306	食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
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 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 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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
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 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 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 要求



3.1 原料要求

3.1.1 食用菌：应新鲜良好，无腐烂变质，无病虫害，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 味精：应符合 GB 1886.306 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.6 香辛料：应符合 GB 15691 的规定。

3.1.7 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	将样品置于玻璃器皿内，在自然光线下，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

^a仅适用于添加食用植物油脂（和/或食用动物油脂（猪油、羊油、牛油））的产品。

3.4 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）	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 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	
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 执行。

3.6.2 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	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.8 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定检验。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5. 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样

随机抽样 1kg，分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、过氧化值、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应对留样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

6. 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。



6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合相应的食品标准和有关规定。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为 24 个月。

