

湖南洋芸食品有限公司企业标准

Q/XXYY 0002S-2024

食品安全企业标准 半固态复合调味料

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 6335935-2024

备案日期: 2024年6月27日

湖南省
食品安全



2024-06-10 发布

2024-07-10 实施

湖南洋芸食品有限公司

发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的规定而制定。

本标准由湖南洋芸食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南洋芸食品有限公司。

本标准由湖南洋芸食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王志鸿。

本标准替代 Q/XXYY 0002S-2023, 实施日期为 2023 年 4 月 16 日。



生
业

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。

本标准适用于以猪油或食用植物油、食用盐、辣椒、香辛料（罂粟除外）其中的两种或两种以上为主要原料，动物性水产品、食糖、味精、酱油、食用动物油脂、淀粉糖、蔬菜制品、豆瓣酱、黄豆酱、食醋、蚝油、淀粉制品、复合调味料、水、芝麻、豆豉、鸡精调味料、酵母、发酵酒、蒸馏酒、调味料酒、味精、调味品、鲜（冻）蔬菜、干制蔬菜、酱腌菜、食用菌及其制品、蛋及蛋制品、豆制品、腊制品、鲜（冻）猪肉（或牛肉或羊肉或鸡肉或鸭肉或鹅肉）及可食内脏及副产品、花生仁其中部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、配料、熟制、冷却、浸泡腌制（或拌料）、包装、杀菌（或不杀菌）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（包括所有的修订本）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 2712	食品安全国家标准 豆制品
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. 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 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 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 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第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	



3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，组织形态，检查有无杂质；另取试样嗅其气味和品其滋味。
组织形态	呈半固态状，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味和滋味，不得有苦、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

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

总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.49	调味品 (水产调味品、复合调味料和香辛料类除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.09	复合调味料	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	调味品 (香辛料类除外)	GB 5009.12

*对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷固含量不超过无机砷限量值时，可判定复合限量要求而不必测定无机砷；否则需测定无机砷含量再做判定。

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 (CFU/g 或 CFU/mL)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	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。

3.5.2 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	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^d	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于含畜禽肉制品的产品。 ^c 仅适用于含牛肉制品的产品。 ^d 仅适用于含动物性水产制品的产品。					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准和有关规定。

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

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70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一品种，同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》，其他项目按每批次产品总数的千分之一随机抽取样品。样品量不得少于5个小包装。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括：感官、净含量、大肠菌群、过氧化值。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 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 检验项目如不符合本标准时，对留样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。



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 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外箱应符合 GB/T 6543。

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

产品在符合上述贮运条件时，根据工艺及配方的不同，保质期为9个月及12个月。

