

# 湖南家家红食品有限公司企业标准

Q/LJJH 0005S-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：4336305-2024

备案日期：2024年7月1日

湖南省  
食品安全企

2024-06-03 发布

2024-07-03 实施

湖南家家红食品有限公司 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。

本标准由湖南家家红食品有限公司提出。

本标准由湖南家家红食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南家家红食品有限公司。

本标准主要起草人：李孟常、娄兰芳。



# 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、生产加工过程的卫生要求、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 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 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
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 原辅料要求

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

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



组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	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。
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 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

<sup>a</sup>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
无机砷(以 As 计)(mg/kg)	≤ 0.1	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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup>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 <sup>a</sup> 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

<sup>a</sup>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。

