

Q/YYW

云南云味坊食品有限公司企业标准

Q/YYW 0001 S—2024

复合调味酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0005 S- 2024
备案日期: 2024 年 1 月 31 日

云南省
备案
备案日

2024 - 01 - 31 发布

2024 - 02 - 03 实施

云南云味坊食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的复合调味酱是以豆瓣酱、蔬菜、重瓣红玫瑰、辣椒、面酱等中的一种或多种为原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、大蒜、食醋、白酒、香辛料等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经挑选、清洗、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、搅拌、熟制（或不熟制）、发酵（或不发酵）、过滤（或不过滤）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南云味坊食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨志红。

复合调味酱

1 范围

本标准规定了复合调味酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用是以豆瓣酱、蔬菜、重瓣红玫瑰、辣椒、面酱等中的一种或多种为原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、大蒜、食醋、白酒、香辛料等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经挑选、清洗、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、搅拌、熟制（或不熟制）、发酵（或不发酵）、过滤（或不过滤）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成的复合调味酱。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.2 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 蔬菜、重瓣红玫瑰、大蒜等：应新鲜、无虫蛀、无霉变、无污染、无异味、无变质等，并符合相应食品标准及有关规定。

3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
组织形态	具有该产品应有的组织形态	取适量试样置于洁净的白色盘（磁盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和形态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

食品安全企业标准

号: 5323 S-

月: 年 月

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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪酸计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪酸计)(KOH), g/100g	≤ 5	GB 5009.229

3.4 污染物限量

应符合GB 2762有关规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从每一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得小于200袋（罐），随机抽取袋（罐），所抽取的样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦要进行检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、储存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标注标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

