



备案号: 360864S-2020
备案日期: 2020年11月9日
有效期至: 2025年11月8日

Q/JJSP

江西省食品安全企业标准

Q/JJSP 0001S-2020

半固态调味料

2020-10-12 发布

2020-10-12 实施

江西家家食品有限责任公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 产品分类 2

4 要求 2

5 食品添加剂 5

6 生产加工过程的卫生要求 5

7 检验规则 5

8 标志、标签、包装、运输、贮存 6

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅（以Pb计）限量为0.8mg/kg，GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品（食盐、香辛料除外）”项下铅限量1.0mg/kg。

本标准起草单位：江西家家食品有限责任公司。

本标准主要起草人：汤伟。

本标准批准人：涂龙江。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了家家有牌半固态调味料的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜辣椒、食用植物油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、香辛料（大蒜、生姜）为辅料，选择性添加鲜冻畜禽肉（牛肉或猪肉）、鲜冻动物性水产品（螺丝或虾或河鱼）、豆豉、萝卜干、米酒，添加食品添加剂（苯甲酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精），经清洗、切分、配料、炒制调配、灌装、包装等生产工艺制成的家家有牌半固态调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.2 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1885 绿色食品 米酒
QB/T 1499 爪式旋开盖
QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
SB/T 10371 鸡精调味料
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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按原辅料配方不同，将产品分为以下三类：

3.1 油辣椒调味料

以辣椒干、食用植物油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、香辛料（大蒜、生姜）、萝卜干为原辅料，添加食品添加剂（苯甲酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精）制成的产品。

3.2 畜禽肉调味料

以辣椒干、食用植物油、白砂糖、鲜（冻）畜禽肉（牛肉或猪肉）、食用盐、鸡精调味料、香辛料（大蒜、生姜）、豆豉、萝卜干为原辅料，添加食品添加剂（苯甲酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精）制成的产品。

3.3 水产调味料

以辣椒干、食用植物油、白砂糖、鲜（冻）动物性水产品（螺丝或虾或河鱼）、食用盐、鸡精调味料、香辛料（大蒜、生姜）、豆豉、萝卜干（河鱼产品除外）、米酒为原辅料，添加食品添加剂（苯甲酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香精）制成的产品。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 鲜辣椒、萝卜干

应新鲜无腐烂、无霉变、其污染物限量和农药最大残留量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.5 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

4.1.6 香辛料（大蒜、生姜）

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.7 鲜冻畜（禽）肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.8 鲜（冻）动物性水产品

应符合GB 2733的规定。

4.1.9 豆豉

应符合GB 2712的规定。

4.1.10 米酒

应符合NY/T 1885的规定。

4.1.11 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

4.1.12 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

4.1.13 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

4.1.14 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.1.15 辣椒油树脂

应符合GB 28314的规定。

4.1.16 食用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.17 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 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
外观	呈半固体状、质地均匀，密封完好，无霉变	取适量样品，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质；鼻嗅其气味；口尝其滋味。
色泽	红棕色至黑褐色	
滋味及气味	味咸，鲜、辣味适中，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

项 目	指 标			检验方法
	油辣椒调味料	畜禽肉调味料	水产调味料	
干燥失重/(g/100g)	≤	50.0		GB 5009.3
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	15.0		GB 5009.44
酸价（以脂肪计）/mgKOH/g	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8		GB 5009.12
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	—	GB 5009.11
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤	—	0.1	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	—	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	10.0		GB 5009.22
六六六/(mg/kg)	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05		GB/T 5009.19

4.4 微生物限量

应符合表3的规定

表2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

表3 微生物限量（续）

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b 仅限添加了水产品的产品。					

4.5 净含量

应符合《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。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

- 7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。
- 7.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、干燥失重、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

- 7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：
 - a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
 - b) 原、辅料来源发生变化时；
 - c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
 - d) 更换主要生产设备时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

7.5 仲裁

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 QB/T 4594 和 QB/T1499 的规定。

8.2.2 包装要求:应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

8.5 保质期

本产品的保质期为15个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：半固态调味料，标准编号为：Q/JJSP 0001S-2020。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西家家食品有限责任公司