



备案号: 360766S-2020
备案日期: 2020年10月13日
有效期至: 2025年10月12日

Q/HJD

江西省食品安全企业标准

Q/HJD 0001S-2020

半固态调味料

2020-09-04 发布

2020-09-04 实施

江西好椒道食品有限公司 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 要求 2

4 食品添加剂 4

5 生产加工过程的卫生要求 4

6 检验规则 4

7 标志、标签、包装、运输、贮存 5

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》。

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

本标准起草单位：江西好椒道食品有限公司

本标准主要起草人：邱光琦。

本标准批准人：邱光琦。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的要求、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(冻)畜、禽肉、腌腊肉、水产制品、植物蛋白、香辛料、鲜红辣椒、酱腌菜[萝卜干、榨菜、腌制芋荷(人工种植)、泡椒、酸豆角、芥头]、食用菌、豆豉、豆瓣酱、花生、食用植物油、酿造酱油、白酒、食用盐、白砂糖、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的两种或两种以上为原、辅料,经预处理、分选、粉碎或不粉碎、油炸、调配、灌装、包装等工艺制成的半固态调味料。

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/T191包装储运图示标志

GB2707食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品

GB2712食品安全国家标准豆制品

GB2714食品安全国家标准酱腌菜

GB 2730食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB2716食品安全国家标准植物油

GB2718食品安全国家标准酿造酱油

GB2720食品安全国家标准味精

GB2721食品安全国家标准食用盐

GB2757食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒

GB2760食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB/T317白砂糖

GB4789.1食品安全国家标准食品微生物学检验总则

GB4789.2食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定

GB4789.3食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数

GB4789.4食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验

GB4789.10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

GB4806.5食品安全国家标准玻璃制品

GB4806.7食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB5009.3食品安全国家标准食品中水分的测定

GB5009.11食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.12食品安全国家标准食品中铅的测定

GB5009.44食品安全国家标准食品中氯化物的测定

GB5009.227食品安全国家标准食品中过氧化值的测定

GB5009.229食品安全国家标准食品中酸价的测定

GB7718食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB14881食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 1886.39食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB/T15691香辛料调味品通用技术条件
GB/T18186酿造酱油
GB 20371食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 25547食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB28050食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
QB/T1499爪式旋开盖
QB/T4594玻璃容器食品罐头瓶JF1070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 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉类

应符合GB 2707的规定。

3.1.2 腌腊肉制品

应符合 GB 2730 的规定。

3.1.3 水产制品

应符合 GB 10136 的规定。

3.1.4 植物蛋白

应符合 GB 20371 的规定。

3.1.5 酱腌菜[萝卜干、榨菜、腌制芋荷（人工种植）、泡椒、酸豆角、芥头]

应符合GB 2714的规定。

3.1.6 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.7 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.8 味精

应符合GB 2720的规定。

3.1.9 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

3.1.10 白酒

应符合GB 2757的规定。

3.1.11 豆豉

应符合GB 2712的规定。

3.1.12 鲜红辣椒

应新鲜、无腐烂、无虫害,其污染物限量和农药残留最大限量应符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.13 植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.14 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

3.1.15 豆瓣酱

应符合GB 2718的规定。

3.1.15 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

3.1.15 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547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
外观	浓稠状半固态酱体,允许表面有植物油,在低温条件下,允许出现植物油的凝结	取适量试样,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	具有该产品应有的色泽	
滋味及气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
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1 表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

水分/(%)	≤	70	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	20	GB 5009.44
铅(以Pb计)/mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表2 表3 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
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 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。

6.4 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，微生物指标不合格不得复检。

6.5 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。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 1499、QB/T 4594 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 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。

7.5 保质期

本产品保质期为18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/HJD 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。

江西好椒道食品有限公司

