

# Q/XLSP

## 广西鲜领普罗食品科技有限公司企业标准

Q/XLSP 0001S—2021



### 《老友覃》老友酱

食品安全企业标准备案号  
**450888 S-2021**  
 有效期至 2026 年 9 月 28 日

2021 - 09 - 12 发布

2021 - 10 - 10 实施

广西鲜领普罗食品科技有限公司 发布



## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西鲜领普罗食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：覃耀贞。

本文件于2021年09月12日发布，2021年10月10日实施。

## 《老友覃》老友酱

### 1 范围

本文件规定了老友酱的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以竹笋、大蒜、指天椒酱、酸笋、豆豉、番茄的一种或多种为主要原料，辅以食用植物油、酿造酱油、白砂糖、白米醋（水、食用酒精、大米）、食用盐、鸡肉粉、全蛋粉、麦芽糊精中的多种，添加或不添加食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠），经原料预处理（清洗、分切、破碎等）、调配、炒制、冷却、包装等工艺加工制成的即食《老友覃》老友酱。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 食品中的污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中的农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 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/T 4789.22 食品卫生微生物检验 调味品检验
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 20884 麦芽糊精  
GB/T 24700 大蒜 冷藏  
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 31640 食品安全国家标准 食用酒精  
NY/T 1070 辣椒酱  
T/PDSP 001-2020 豆豉  
T/XCOAIA 18-2018 有机农产品鲜竹笋

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

#### 4.1 《老友覃》老友酸笋酱

配料：竹笋、大蒜、指天椒酱、酸笋、豆豉、酿造酱油、植物油、谷氨酸钠、鸡肉粉、全蛋粉、麦芽糊精、白砂糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、果蔬保脆剂。

#### 4.2 《老友覃》红汤老友酱

配料：大蒜、指天椒酱、酸笋、豆豉、番茄、酿造酱油、白米醋（水、食用酒精、大米）、植物油、食用盐、鸡肉粉、全蛋粉、麦芽糊精、白砂糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 番茄

应新鲜质好、无腐败、无霉烂变质，并应符合其相应质量标准和GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.2 鸡肉粉、全蛋粉、果蔬保脆剂

应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效生产许可资质。

##### 5.1.3 大米

应符合GB/T 1354的规定。

##### 5.1.4 大蒜

应符合GB/T 24700的规定。

##### 5.1.5 竹笋

应符合T/XCOAIA 18-2018的规定。

**5.1.6 酸笋**

应符合GB 2714的规定。

**5.1.7 豆豉**

应符合T/PDSP 001-2020的规定。

**5.1.8 酿造酱油**

应符合GB/T 18186的规定。

**5.1.9 指天椒酱**

应符合NY/T 1070的规定。

**5.1.10 食用酒精**

应符合GB 31640的规定。

**5.1.11 食用植物油**

应符合GB 2716的规定。

**5.1.12 食用盐**

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

**5.1.13 白砂糖**

应符合GB/T 317的规定。

**5.1.14 麦芽糊精**

应符合GB/T 20884的规定。

**5.1.15 谷氨酸钠**

应符合GB 1886.306的规定。

**5.1.16 脱氢乙酸钠**

应符合GB 25547的规定。

**5.1.17 D-异抗坏血酸钠**

应符合GB 1886.28的规定。

**5.1.18 山梨酸钾**

应符合GB 1886.39的规定。

**5.1.19 加工用水**

应符合GB 5749的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
气味和滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅
组织形态	粘稠适度的固液混合体，允许固液分层，无霉变
杂 质	无杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 30
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
亚硝酸盐 <sup>a</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤ 20
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
<sup>a</sup> 仅限于添加酱腌菜的产品。	

## 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取样品约10g于白色瓷盘（或透明烧杯）中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

#### 8.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

#### 8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 9.2 抽样方法和数量

在同批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽取样品数量12袋（瓶），样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、食盐、净含量。检验项目全部符合本文件要求，并签发合格证后方可出厂。

### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验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要求时。

9.4.2 型式检验项目包括本文件中的 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件规定时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件规定时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋。避免碰撞，不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

### 10.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，且包装完好未经启封情况下，产品保质期不超过18个月，具体保质期以标签标注为准。

---