

Q/YMD

云南马大泡食品有限公司企业标准

Q/YMD 0002 S—2023

代替 Q/YMD 0002 S-2022

半固态复合调味料

2023-11-13 发布

2023-11-16 实施

云南马大泡食品有限公司

发布

前言

我公司生产的半固态调味料，是以辣椒、食用植物油、豆豉、酱、食用盐、香辛料、白砂糖、味精等为主要原料，添加或不添加畜禽肉、蔬菜、豆类、食品添加剂，经配料、炒制、灌装、冷却、包装等工艺加工而成的半固态调味料。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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/T 20293-2006 《油辣椒》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。

本标准由云南马大泡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YMD 0002 S-2022 《半固态复合调味料》。

本标准主要起草人：张兴勇、杨正燕。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的技术要求，检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以辣椒、食用植物油、豆豉、酱、食用盐、香辛料、白砂糖、味精等为主要原料，添加或不添加禽畜肉、蔬菜、豆类、食品添加剂，经配料、炒制、灌装、冷却、包装等工艺加工而成的半固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准引用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 辣椒：应无霉变、无虫害、无杂质，应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.5 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 禽肉、畜肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色 泽	具有该品种调味料应有的色泽。	取适量样品于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，观其色泽、嗅其香气、品其滋味，并目视检测是否有外来杂质。
气味、滋味	具有该品种调味料应有的滋味和香气，无不良气味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B1, ug/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.22

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

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 微生物指标

3.5.1 微生物指标应符合 GB/T 20293 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按JJF 1070 的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定

3.9 生产加工过程中的卫生标准

应符合GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料 (配料), 同一生产日期的同一品种, 同一规格和相同包装的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批保质期内产品中随机抽取, 抽样基数不得少于200袋 (瓶), 抽取样品不少于2袋 (瓶)。样品分成2份, 1份用于检验, 1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经过公司质量检验部门检验合格，并出具《出厂检验合格报告》后方可出厂。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，检验项目为本标准所规定的全部项目，有下列情形之一时，亦应进行检验：

- a) 原辅料、生产工艺、生产设备有较大变化时；
- 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改变时；
- 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，微生物指标有任一项不合格，判该批产品不合格；其余指标中若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 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，封装严密，包装牢固

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，运输工具应具有防雨、防晒措施；装运过程轻拿、轻放，不得抛、摔、碰撞。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库中，并且离墙、离地堆放，堆码高度以方便提取为宜。按不同产品品种、属性分类堆码，不得与有毒、有害、有污染的物品混贮。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 11 月 4 日至 2023 年 11 月 11 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。