

Q/ZYSW

贵州省食品安全企业标准

Q/ZYSW0001S-2019

半固态调味料

2019-10-30 发布

2019-11-30 实施

贵州正月十五集团有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

本标准由贵州正月十五集团有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州正月十五集团有限公司。

本标准主要起草人：罗琳杰、张其超、李小强。

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的要求、分类、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于我公司以水、番茄、牛肉、食用菌、食用香辛料、食用植物油、辣椒、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、酱、白酒、食药两用原料等的部分品种为原料，经调配、熬煮、罐装、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等工序加工制成的即食型（或）非即食型半固态调味料。

2 规范性引用文件

GB 4789.1

下列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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.10	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5750	生活饮用水卫生标准
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品名称
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18187	酿造食醋
GB/T 18186	酿造酱油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法	

3 分类

产品按原料的不同，分为以下 7 种风味产品

- 3.1 牛肉味：原料为番茄、牛肉、青椒、菜油、大蒜、食用盐、酱油、鸡精、姜、花椒油、蚝油、冰糖、香油、白酒、食用天然香料等；
- 3.2 麻辣味：原料为番茄、青椒、菜油、大蒜、姜、花椒油、食用盐、鸡精、蚝油、冰糖、白酒等；
- 3.3 菌辣味：原料为番茄、菜油、食用菌、青椒、大蒜、食用盐、鸡精、香梨、姜、冰糖、香油、蚝油、白酒等；
- 3.4 酱味：原料为番茄、菜油、青椒、黄酱、大蒜、食用盐、鸡精、姜、冰糖、香油、白酒等；
- 3.5 菌味：原料为番茄、食用菌、菜油、大蒜、酱油、食用盐、鸡精、蚝油、冰糖、香油、白酒等。
- 3.6 原味：原料为西红柿、菜籽油、大蒜、食用盐、鸡精、香梨、冰糖、白酒。
- 3.7 其他味：原料为番茄、青椒、菜油、大蒜、姜、花椒油、食用盐、白酒及食药两用原料等。

4 要求

- 4.1 原辅料要求
 - 4.1.1 冰糖应符合 GB 13104 规定。
 - 4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
 - 4.1.3 菜油应符合 GB 2716 规定。
 - 4.1.4 味精应符合 GB 2720 规定。
 - 4.1.5 食用菌应符合 GB 7096 规定。
 - 4.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 规定。
 - 4.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 规定。
 - 4.1.8 白酒应符合 GB 2757 规定。
 - 4.1.9 香辛料应为 GB/T 12729.1 所规定范围内的品种，应干燥、无虫蛀、无霉变、无污染、无夹杂物，且应有该原料应有的色泽、天然芳香味或辛辣味。并符合 GB/T 15691 的规定。
 - 4.1.10 生产用水应符合 GB5750 的规定。
 - 4.1.11 食药两用原料应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理通知(卫法监发[2002]51 号)中公告的既是食品又是药品的物质名单品种，其质量应符合相应标准和有关规定。
 - 4.1.12 其他原料应符合相应卫生安全标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。
 - 4.2 感官要求
- 感官要求见表 1

表 1 感官要求

项 目	要 求
形 态	具有相应品种产品应有的形状，外观正常、无霉变
色 泽	呈相应品种产品应有的色泽
气滋味	具有相应品种产品应有的气味及滋味，无霉味、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化卫生指标

理化卫生指标见表 2。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标
水分, %	≤70.0
食盐 (以 NaCl 计), %	≤20.0
^a 氨基酸态氮, %	≥0.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤5
过氧化值 (以脂肪计), %	≤0.25
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤10.0
a: 适用于含酱类调味料	

4.4 微生物指标

即食型产品微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群, MPN/100g	≤150
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 中即食调味品规定执行

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准的规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 净含量

预包装食品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将少许样品置于清洁白瓷盘中, 目测其形态、色泽、杂质, 并嗅其气味。

5.2 理化卫生检验

5.2.1 水分的测定按 GB 5009.3 规定的方法进行。

5.2.2 氨基酸态氮测定按 GB18186 规定的方法进行。

5.2.3 食盐的测定按 GB 5009.44 规定的方法进行。

5.2.4 总砷的测定按 GB 5009.11 规定的方法进行。

5.2.5 铅的测定按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.6 酸价按 GB 5009.229 规定进行测定。

5.2.7 过氧化值按 GB5009.227 规定进行测定。

5.2.8 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 的规定测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 大肠菌群计数按 GB 4789.3 规定的方法进行。

5.3.2 沙门氏菌的检验按 GB 4789.4 规定的方法进行。

5.3.3 金黄色葡萄球菌的检验按 GB 4789.10 规定的方法进行。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

以每次投料、同一班次生产且包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 4 个（最小独立销售包装）样品，其中 2 个作检验样品，另 2 个作备检样品。微生物检测抽样按 GB4789.1 的相关规定执行。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、酸价、过氧化值及大肠菌群。

6.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 4.2~4.6 的全部要求。型式检验应每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

6.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或加倍抽取同批样品进行不合格项的复验。判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时不得进行复验。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标志

包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装材料应符合食品安全管理的规定。包装封口应严密，不得泄漏。

7.3 运输

产品在运输过程中防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的库房内。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品同库存放。

7.5 保质期

在遵照本标准规定的贮存条件下，产品保质期 12 个月。