

ICS

Q/YJR

合浦义家人食品有限公司企业标准

Q/YJR 0003S—2024

代替 Q/YJR 0003S—2023

半固态复合调味酱

2024 - 07 - 19 发布

2024 - 07 - 29 实施

合浦义家人食品有限公司 发布

前 言

本文件依据GB/T 1.1《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。

本文件代替Q/YJR 0003S-2023《半固态复合调味酱》，与Q/YJR 0003S-2023相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——将：微生物指标（菌落总数、大肠菌群）删除。

请注意本文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。

本文件由合浦义家人食品有限公司提出并起草。

本文件起草人：陈海峰。

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜或干制或腌渍类蔬菜及其制品、鲜（冻）肉类或肉制品、食用菌类、豆制品类、可食用花卉类、食用油、调味品等其中的一种或多种为主要原料，添加或不添加其他辅料，经原料预处理（挑拣、清洗、切碎或不切碎）、配料、炒制、灌装、杀菌或不灭菌等工艺加工制成的半固态复合调味酱。

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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种配料混合后应有的色泽
组织形态	粘稠适度的固液混合体(膏状、酱状等)，允许固液分层，无霉变
滋味和气味	具有该品种固有的气味和滋味，无异味，无异嗅
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3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/(CFU/g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
注：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。				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标检验

随机抽取样品，取适量样品搅拌均匀后倒入洁净的白瓷盘中，自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质情况；搅拌样品，闻其气味；用温水漱口后，并取少许放于口内，鉴别其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.2 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.3 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 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。

6.3.2 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。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一投料、同一生产日期、同一生产班次、同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 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8袋（瓶）检验，1份4袋（瓶）备查。

7.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目包括感官指标、净含量。全部检验项目应符合本标准要求，并签发合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目应包括要求中的 4.2、4.3、4.4 规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本标准规定时，判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果中若微生物项目不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果中若有不符合本标准规定时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本标准规定时，判定该批产品合格，如复检结果仍有不符合本标准规定时，判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并需标示食用方法。

8.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

8.2.2 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

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

8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋。避免碰撞，不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

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

8.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件，产品包装完好，未经启封的情况下，常温下产品保质期为不超过24个月。