

ICS

Q/GLSP

广西贵隆食品有限公司企业标准

Q/GLSP 0001S—2024

半固态复合调味料

2024 - 08 - 06 发布

2024 - 08 - 25 实施

广西贵隆食品有限公司 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《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

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。

本标准由广西贵隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄文越。

本标准于2024年8月06日发布，2024年08月25日实施。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用菌（秀珍菇、香菇、杏鲍菇、海鲜菇、木耳、猴头菇、草菇、鹿茸菇、平菇、黄金菇等中的一种或多种）、蒜米、食用植物油、豆豉、辣椒、白砂糖、食用盐、酿造食醋、生姜、酿造酱油、辣椒油、花椒油、蚝油、黄皮、柠檬、山梨酸钾、脱氢乙酸钠等原料中的多种为原料，经清洗、切碎、混合搅拌、熟制、灌装、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的半固态复合调味料。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 5009.227 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 5749 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21999 蚝油
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/T 29370 柠檬
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 42464 豆豉质量通则
DBS 51/ 008-2019 食品安全地方标准 花椒油
NY/T 692 黄皮
SB/T 11192 辣椒油

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

4.1.1 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 豆豉

应符合GB/T 42464的规定。

4.1.4 酿造酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.5 酿造食醋

应符合GB 2719的规定。

4.1.6 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.7 辣椒油

应符合SB/T 11192的规定。

4.1.8 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.9 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

4.1.10 蒜米

应清洁，无外来杂质，无霉烂及生虫现象。质量应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.11 黄皮

应符合NY/T 692的规定。

4.1.12 食用菌（秀珍菇、香菇、杏鲍菇、海鲜菇、木耳、猴头菇、草菇、鹿茸菇、平菇、黄金菇等）

应符合GB 7096的规定。

4.1.13 花椒油

应符合DBS 51/ 008-2019的规定。

4.1.14 柠檬

应符合GB/T 29370的规定。

4.1.15 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

4.1.16 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.1.17 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

4.1.18 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的色泽。
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变。
气味和滋味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味，无异嗅。
杂 质	无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	85
食盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	40
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

4.4 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(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^3	5×10^4
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	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。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB 31644-2018中3.2条规定的方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

7.2.2 铅

按 GB 5009.12规定的方法进行测定。

7.2.3 酸价

按 GB 5009.229规定的方法进行测定。

7.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227规定的方法进行测定。

7.2.5 食盐

按 GB 5009.44规定的方法进行测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批次原料，同一班次，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批。

8.2 抽样方法

抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋），样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.4 出厂检验

8.4.1 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

8.4.2 每批产品应经检验部门按本标准的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

8.5.2 检验项目为本标准 4.2、4.3、4.4 和 5.2 规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.6.2 除微生物项目外，检验项目检验结果如不符合本标准要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。微生物项目检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。

9.2.2 净含量应符合国家有关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风且周围环境无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

9.4.2 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 10cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期以产品包装标签明示为准。
