Q/SXHY

沙县恒益调味品有限责任公司企业标准

Q/SXHY 0001S—2018

半固态复合调味酱

2018－04－16 发布　　2018－05－18 实施

沙县恒益调味品有限责任公司　　发 布

前　　言

本标准按GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准的安全性指标参照GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》和GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，并严于国家标准指标。理化指标和微生物指标按照产品实际并参照了GB 2716《食用植物油卫生标准》、GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》、GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》、GB/T 20293《油辣椒》等标准制定，质量检验指标项目依据《调味料产品生产许可证审查细则》的规定设定。

本标准由沙县恒益调味品有限责任公司提出、起草并发布。

本标准主要起草人：官建江。

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定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以酱、固态调料（食用盐、味精、鸡精、白砂糖等）、液态调料（蚝油、芝麻油、酱油、醋、鱼露等）、食用油（食用植物油、牛油、猪油）为主要原料，添加或不添加经烹调的畜禽肉（猪肉、鸡肉）、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡萝卜）、香辛料（辣椒、蒜、生姜、胡椒粉、八角、丁香、花椒、洋葱等）、其他食品原料（油辣椒、芥末酱、香菇、花生、鸡汁、橙汁、蜂蜜等），经混合、烹制（粉碎、烘炒、调配）、包装、杀菌而成的半固态复合调味酱。

2 规范性引用文件

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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 1532 花生
GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716 食用植物油卫生标准
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2720 食品安全国家标准 味精
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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 5009.26　食品安全国家标准　食品中N－亚硝胺类化合物的测定
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 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定
GB 5009.227　食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 8233　芝麻油
GB 10146　食品安全国家标准　食用动物油脂
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 14963　食品安全国家标准　蜂蜜
GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件
GB 16869　鲜、冻禽产品
GB/T 18186　酿造酱油
GB/T 18187　酿造食醋
GB/T 21731　橙汁及橙汁饮料
GB/T 20293　油辣椒
GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则
GB/T 30768　食品包装用纸与塑料复合膜、袋
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10005　蚝油
SB/T 10324　鱼露
SB/T 10371　鸡精调味料
SB/T 10458　鸡汁调味料
SB/T 10755　芥末酱
国家质量监督检验检疫总局第75号令［2005］　定量包装商品计量监督管理办法
国家质量监督检验检疫总局第123号令［2009］　食品标识管理规定（修订版）
国家食品药品监督管理总局第12号令［2015］　食品召回管理办法

3　产品分类

3.1　根据使用的原辅料及产品风味不同分成复合调味肉酱、复合调味素酱和复合风味酱等。
3.2　复合调味肉酱：以酱为主要原料，将猪肉、鸡肉、香菇、泡萝卜、花生预先粉碎烘炒，加入食用油（食用植物油、牛油、猪油）、味精、蚝油、鸡汁、香辛料（辣椒、蒜、生姜、胡椒粉、八角、丁香、花椒、洋葱等）一起混合烹制，然后再经包装，杀菌而成的半固态复合调味酱。
3.3　复合调味素酱：以酱为主要原料，加入粉碎的泡萝卜、酸菜、香菇、泡椒、油辣椒，与食用植物油、香辛料（辣椒、蒜、生姜、胡椒粉、八角、丁香、花椒、洋葱等）、鸡精、食醋、食糖、鱼露一起混合烹制，然后再经包装，杀菌而成的半固态复合调味酱。

3.4 复合风味酱：以酱油、食醋、食用盐、食糖、食用油、鸡精、蚝油为主要原料，加入芥末酱、芝麻油、蜂蜜、橙汁、鱼露、鸡汁、香辛料（辣椒、蒜、生姜、胡椒粉、八角、丁香、花椒、洋葱等）一起混合烹制，然后再经包装，杀菌而成的半固态复合调味酱。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 酱：应采购取得生产许可证企业生产的合格产品，产品质量应符合 GB 2718 及备案的企业标准规定。
4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
4.1.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
4.1.7 蚝油：应符合 SB/T 10005 的规定。
4.1.8 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
4.1.9 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
4.1.10 醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
4.1.11 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定。
4.1.12 牛油、猪油：应符合 GB 10146 的规定。
4.1.13 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
4.1.14 鸡肉：应符合 GB 16869 的规定。
4.1.15 酸菜、泡椒、泡萝卜：应符合 GB 2714 的规定。
4.1.16 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
4.1.17 芥末酱：应符合 SB/T 10755 的规定。
4.1.18 香菇：应符合 GB 7096 的规定。
4.1.19 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
4.1.20 香辛料（辣椒、蒜、生姜、胡椒粉、八角、丁香、花椒、洋葱等）：应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.21 鸡汁：应符合 SB/T 10458 的规定。
4.1.22 橙汁：应符合 GB/T 21731 的规定。
4.1.23 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
4.1.24 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.25 其他原辅料：属生产许可证管理的产品，则应采购取得生产许可证企业生产的合格产品。产品应符合国家相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原辅料。

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	具有该产品应有的色泽。
组织形态	形态正常，组织软硬适度，呈半固态混合状。
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

4.3　理化指标

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及产品其它理化特性指标应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项　目		指　标		
		复合调味肉酱	复合调味素酱	复合风味酱
水分，g/100g	≤	80	80	80
氯化钠，g/100g	≤	25.0	25.0	25.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.2	0.2	0.2
铅(Pb)，mg/kg	≤	0.8	0.8	0.8
总砷(以As计)，mg/kg	＜	0.5	0.5	0.5
总汞(以Hg计)，mg/kg	＜	0.05	0.05	0.05
镉(Cd)，mg/kg	＜	0.1	0.1	0.1
铬（以Cr计），mg/kg	＜	1.0	—	—
N—二甲基亚硝胺，μg/kg	＜	3.0	—	—
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	＜	5.0	5.0	5.0
亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)/(mg/kg)	≤	10.0	10.0	—

4.4　微生物指标

应符合表3的规定。

表 3　微生物指标

项目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。
注 2：a 样品的处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

4.5　真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的要求。

5 试验方法

5.1 原辅料

查验质量保证书或合格证明等。

5.2 感官指标

将样品开袋后内容物倒入白瓷盘中，在自然光线条件下用眼观、鼻嗅，品尝其滋味，观察其是否符合标准要求。

5.3 理化指标

5.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.3.2 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.3.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.3.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.3.6 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.3.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.3.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

5.3.9 N－二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

5.3.10 黄曲霉毒素 B_1

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.3.11 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

5.3.12 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

5.3.13 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.3.14 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

5.3.15 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天、同一班生产的产品为一批。

6.2 抽样

在每批产品中，随机抽取2 kg（不少于12个最小包装），样品分成两份，1份检验用，1份复验或备查用。

6.3 出厂检验

出厂检验项目：感官、水分、过氧化值、氯化钠、大肠菌群、净含量。每批产品须经单位质检部门检验合格，并签发产品合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部指标。正常生产时，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验；

a) 新产品投产时；
b) 原辅料来源或生产工艺、设备有较大改变时；
c) 停产三个月以上再恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在较大差异时；
e) 国家食品安全监督机构有要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中，检验结果若微生物指标不合格，则判该批产品不合格。其它指标有一项或一项以上不符合本标准时，可从备查留样中加倍复检不符合项目，复检结果合格时，则判定该批产品合格；复检结果仍有项目不符合本标准，则判定该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号令的规定，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器应专用、清洁、干燥和密封、无毒无味，符合食品卫生和安全的要求。

7.2.2 内包装用塑料复合膜袋应符合 GB/T 30768 有关要求，塑料容器应符合 GB 4806.7 的有关要求。其它容器应符合相应的食品安全要求。封口严密，不漏气，包装外部标识内容正确，文字清晰。

7.2.3 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 有关要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

7.3 运输

运输工具须清洁卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生，干燥、通风的仓库内。严禁与有毒、有害、有异味的物品一起贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品的保质期为8个月。

8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。