

Q/DYY

大连益友食品有限公司企业标准

Q/DYY 0001S-2017

半固态复合调味料

2017-04-22 发布

2017-05-21 实施

大连益友食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定,其中铅指标严于国家标准;酸价、过氧化值参照GB 2716-2005《植物油卫生标准》制定;菌落总数、大肠菌群指标参照 DBS 51/ 003—2016《食品安全地方标准 半固态复合调味料》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由大连益友食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张学骞。

本标准属首次发布。

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要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以咖喱膏、咖喱粉为原料，以椰汁、香辛料调味品、白砂糖、食用盐、食用植物油、蒜、香菜、青椒为辅料，添加食品添加剂山梨酸钾，经原料处理、配料、加热混合、热灌装等工艺制成的即食半固态复合调味料。

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 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 食用植物油卫生标准
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 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 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 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 22266 咖喱粉

Q/DYY 0001S-2017

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10348 大蒜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号 《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令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 咖喱膏：应符合GB 2762、GB 2763及国家相关标准的规定。

3.1.2 咖喱粉：应符合GB/T 22266的规定。

3.1.3 香辛料调味品：应符合GB/T 15691的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.5 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。：

3.1.6 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.7 椰汁：应符合GB 17325的规定。

3.1.8 蒜：应符合SB/T 10348的规定。

3.1.9 香菜、青椒：应新鲜、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763及国家相关标准的规定。

3.1.10 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

3.1.11 生产用水：应符合GB 5749的规定。

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	具有该产品特有的色泽	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
组织形态	均匀的膏状或者含有小颗粒的半固体	
滋、气味	香味浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味	
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 / (%)	≤ 85.0	GB 5009.3
氯化物(以氯计) / (%)	≤ 3.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 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	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3中平板计数法

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、过氧化值、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验；

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用玻璃瓶和塑料袋（杯），应分别符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的库房，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。
