

# Q/CCR

## 昌图县昌锐食品有限公司企业标准

Q/CCR 0002S—2024

### 半固态调味酱

2024-06-15 发布

2024-07-15 实施

昌图县昌锐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准昌图县昌锐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵紫薇、王鹤、于跃。

本标准属首次发布。

# 半固态调味酱

## 1 范围

本标准规定了半固态调味酱的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以豆瓣酱为原料，以食用植物油、牛油、鸡油、猪油、葱、姜、蒜、豆豉、醪糟、辣椒、麻椒、鸡精、味精、食用盐中几种为辅料，经原料处理、配料、炒制、灌装工艺制成的半固态调味酱。

## 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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 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 5009.22 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

Q/CCR 0002S-2024

SB/T 10371 鸡精调味料

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 豆瓣酱：应符合GB 2718的规定。

3.1.2 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.3 牛油、鸡油、猪油：应符合GB 10136的规定。

3.1.4 豆豉、葱、姜、蒜、醪糟：应符合GB 2762、GB 2763及相应的食品标准和有关规定。

3.1.5 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。

3.1.6 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.7 花椒：符合GB/T 15691的规定。

3.1.8 味精：应符合GB 2720的规定。

3.1.9 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。

3.1.10 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	指 标	检验方法
色 泽	具有每种产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气味	具有每种产品应有滋、气味，无不良气味	
组织形态	粘稠状半固态	
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 / (%)	≤ 70	GB 5009.3
氯化物（以Cl计） / (%)	≤ 15	GB 5009.44
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
氨基酸态氮 / (g/100g)	≥ 0.1	GB 5009.235
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 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/（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法

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 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 其它真菌毒素限量

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《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

## 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该经质检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

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽取，样品分成两份，一份检验，一份备查。抽样数量应满足检验需要。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应该经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

#### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。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

产品内包装根据使用材质应分别符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的要求。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面10cm以上，距墙面20cm以上。严禁挤压，防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

---

