

Q/LKP

巴州莱可派生物科技有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/LKP 0002S—2025



2025 - 12 - 8 发布

2025 - 12-30 实施

巴州莱可派生物科技有限公司 发 布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及相关标准法规的规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由巴州莱可派生物科技有限公司负责提出。

本标准由巴州莱可派生物科技有限公司负责起草。

本标准起草人：申俊英、包文魁、王娜娜、杨洁萱

本标准批准人：罗可

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定半固态辣椒调味料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以辣椒为主要原料，以食用植物油、香菇、玫瑰、鹰嘴豆为原料，以白砂糖、食用盐、香辛料、味精为辅料，经加工、灌装、杀菌制成的半固态复合调味料。

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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 13104	食品安全国家标准 食糖
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
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 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
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 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 食品接触用塑料材质及制品
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 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 38581	香菇
LS/T 3127	鹰嘴豆
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 辣椒符合 GB/T 30382 的规定；食用植物油符合 GB 2716 的规定；香菇符合 GB/T 38581 的规定；食用盐符合 GB 2721 的规定；白砂糖符合 GB 13104 的规定；味精符合 GB 2720 的规定；香辛料符合 GB/T 15691 的规定。鹰嘴豆、玫瑰无污染、无霉变、无病虫害，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 内包装塑料包装食品袋符合 GB 4806.7 的规定。
- 3.1.4 外包装瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。
- 3.1.5 生产用水符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 生产过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。
- 3.2 感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指标	检测方法
铅（Pb），（mg/kg）	≤0.9	GB 5009.12
总砷（As），（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
备注：1. 铅指标严于 GB2762。		

3.4 致病菌

致病菌应符合表3的规定

表 3 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非指定, 均以/25g 或/25mL 表示）				检测方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌	5	0	0		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

3.5 净含量

净含量偏差符合定量包装商品计量监督管理办法。

净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。

4 检验方法

4.1 感官指标

取适量试样置于洁净的自色瓷盘中在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 微生物指标

微生物检测按 GB4789.4、GB4789.10 第二法规定的检验方法进行。

4.3 净含量及负偏差

按照 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批：同一配方、同一工艺、同一班次、生产的同一规格产品为一个批次。

5.1.2 抽样：随机抽取样品量不少于 4 瓶/批，将样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.2 出厂检验

每批产品需经本厂检验部门逐批检验合格、签发产品合格证方可出厂。

出厂检验项目包括：净含量、感官要求、其他项目做不定期抽检。

5.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中的全部项目。

型式检验正常生产时每年至少进行一次，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时：
- b) 停产半年以上，恢复生产时：
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时：
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时：
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。。

6 标识、包装、运输与贮存

6.1 标签：产品的包装标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求：包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装：玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定，外包装符合 GB/T6543 的要求。

6.3 运输：本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品

混装混运。运输中应防止挤压、污染、雨淋和暴晒，应有覆盖物，装卸时清搬轻放。储运标识符合 GB/T191 的规定。

6.4 贮存：产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，与墙壁、地面及顶棚保持适当距离，分类堆放，仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

6.5 保质期

在本标准规定的条件下，产品自生产之日起最长保质期为 18 个月，保质期以标签上标示为准。

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：半固态复合调味料 Q/LKP 0002S—2025。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中铅限量为 0.9mg/kg，严于 GB2762 中 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：罗可

企业名称（盖章）：巴州莱可派生物科技有限公司

2025 年 12 月 8 日

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	半固态复合调味料	标准主要起草人	申俊英、包文魁、杨洁萱、王娜娜
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 为规范辣椒丝产品生产管理，保障产品安全与品质稳定，编写了本标准，作为企业组织生产和监督检查的依据。根据《中华人民共和国标准法》的有关规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例要求编制了本企业标准。 参照制定了感官指标、理化指标、微生物指标，也确定了合理的检验方法，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 食品配料符合相应的国标和国家的有关规定。 生产工艺：经加工、灌装、杀菌制成的半固态复合调味料，加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定 与食品安全相关的指标、限量、技术要求：食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合 GB 2762、GB 29921、GB 2760 规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 铅按 GB 5009.12 的方法测定，总砷按 GB 5009.11 的方法测定，金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10，沙门氏菌按 GB 4789，净含量检测按 JJF1070 规定方法测定，上述指标均符合本标准要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、食品配料、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 企业标准中铅限量为 0.9mg/kg，严于 GB2762 中 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		巴州莱可派生物科技有限公司			
注册地址		新疆巴州博湖县二十五团湖光镇			
法定代表人/负责人		罗可	联系电话	13201296661	
企业备案事项联系人		申俊英	联系电话	17799515618	
企业标准名称		半固态复合调味料	企业标准编号	Q/LKP 00002S-2025	
适用的食品类别与代码		(在GB 2760 附录E 中的食品类别与代码)			
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（Pb）， (mg/kg)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	<1.0mg/kg	≤0.9mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企 业 自 我 承 诺	一、本企业提交的企企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企企业标准备案信息【备案登记表及企企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：罗可  2025年12月8日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制