

# Q/DSP

## 新疆达舒鹏食品有限公司 食品安全企业标准

Q/DSP 0001S—2025

代替 Q/DSP 0001S—2020



### 半固态调味料

2025-12-23 发布

2025-12-23 实施

新疆达舒鹏食品有限公司 发布

## 前言

本标准根据 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》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定, 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。

本标准由新疆达舒鹏食品有限公司提出。

本标准由新疆达舒鹏食品有限公司负责起草。

本标准起草人：惠树兵

本标准批准人：惠树兵

本标准首次发布于 2020 年 10 月 23 日, 本次为延续。



# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以熟制芝麻为主要原料，添加食用植物油、花生等坚果与籽类、白砂糖、葡萄糖、盐、香辛料中的一种或几种为辅料，经挑选、分级、粉碎、添加（或不添加）蔗糖脂肪酸酯、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇和麦芽糖醇液）乳化、灌装制成的芝麻酱。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，凡是注明日期的文件，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 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 5009.11	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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28307	食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB/T 13508	聚乙烯吹塑容器
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 20398	核桃坚果质量等级
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 29335	食品容器用爪式旋开盖质量通则
QB/T 4162	玻璃杯
QB/T 2763	涂覆镀锡(或铬)薄钢板
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3. 产品分类

#### 3.1 半固态调味料

3.1.1 芝麻酱：以熟制芝麻为主要原料，添加食用植物油、花生等坚果与籽类、白砂糖、葡萄糖、盐、香辛料中的一种或几种为辅料，经挑选、分级、粉碎、添加（或不添加）蔗糖脂肪酸酯、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇和麦芽糖醇液）乳化、灌装制成的芝麻酱。

#### 4.1 原辅料和卫生规范要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 香辛料：符合GB/T 15691、GB2761、GB2762、GB2763的规定。
- 4.1.3 食用盐：符合GB2721的规定。
- 4.1.4 单，双甘油脂肪酸酯：符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖醇和麦芽糖醇液：符合 GB 28307 的规定。
- 4.1.6 白糖：符合 GB13104 的规定。
- 4.1.7 葡萄糖：符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.8 生产用水：符合GB5749的规定；
- 4.1.9 坚果仁：符合GB19300的规定；
- 4.1.10 植物油：符合GB 2716的规定；
- 4.1.11 蔗糖脂肪酸酯：符合GB 1886.27的规定。
- 4.2 生产加工过程：符合GB14881的规定。

#### 4.3 感官指标

符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	感 官 指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	GB31644
滋味、气味	具有产品特有的滋气味，无异味，无异嗅	



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
----	---------------------------

4.4 理化指标

半固态调味料符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%) ≤	88.0	GB5009. 3
氯化钠（以氯计）/(g/100mL) ≤	20	GB5009. 44
无机砷(以 As 计) /(mg/kg) ≤	0.1	GB5009. 11
铅(Pb) /(mg/kg) ≤	0.8	GB5009. 12
锡 <sup>b</sup> (Sn) /(mg/kg) ≤	250	GB5009. 16
注：农药残留符合 GB2763 的规定；食品添加剂的使用符合 GB2760 的 规定； b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品； 严于国标的指标为铅。  对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。		

4.5 微生物指标

半固态调味料应符合表 3 的要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB4789. 10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789. 4
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。					

4.5 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF1070的规定，按JJF1070的规定的的方法检测。

5 检验规则

5.1 组批

同一批及同一品种原料（配料）、同一生产日期、同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。



## 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品为 2kg（不得少于 8 个独立包装），分成两份，一份为检样，一份为备检样。

## 5.3 出厂检验

产品按本标准逐批进行出厂检验且合格，发放产品合格证后方可出厂销售。

出厂检验项目为生产许可审查细则要求的出厂项目即：感官、水分、净含量允许短缺量。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一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、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

## 5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签

标签符合 GB7718 、GB28050 的要求。

### 6.2 包装

高温袋符合 GB/T 10004；普通塑料袋 GB 4806.13 规定的要求；玻璃瓶符合 QB/T 4162；盖符合 GB/T 29335 的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求，包装规格按用户要求规格包装；包装储运标志符合 GB/T191 的规定。

### 6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

### 6.4 贮存

应贮存在干燥、通风、避光、防潮、防蝇、防鼠、防污染。库温为常温，相对湿度不超过75%的库房内，产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

## 7 保质期

在本标准规定的条件下，保质期按照标签标识规定执行。

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	半固态调味料	标准主要起草人	惠树兵
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆达舒鹏食品有限公司对调味料市场进行调研，结合消费者对调味料产品的不断需求，经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司结合产品特点，依据 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，起草并制定了严于国标的本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>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）</p> <p><b>食品原料：</b>香辛料：符合GB/T 15691、GB2761、GB2762、GB2763的规定。</p> <p>食用盐：符合GB2721的规定。单，双甘油脂肪酸酯：符合GB 1886.65的规定。</p> <p>麦芽糖醇和麦芽糖醇液：符合 GB 28307 的规定。白糖：符合 GB13104 的规定。</p> <p>葡萄糖：符合 GB/T 20880 的规定。生产用水：符合 GB5749 的规定；</p> <p>花生：符合GB/T 1532的规定；植物油：符合GB 2716的规定；</p> <p>食用淀粉：符合GB 2713的规定；蔗糖脂肪酸酯：符合GB 1886.27的规定。</p> <p><b>生产工艺：</b></p> <p><b>芝麻酱：</b>以熟制芝麻为主要原料，添加食用植物油、花生等坚果与籽类、白砂糖、葡萄糖、盐、香辛料中的一种或几种为辅料，经挑选、分级、粉碎、添加（或不添加）蔗糖脂肪酸酯、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇和麦芽糖醇液）乳化、灌装制成的芝麻酱。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>依据 GB31644 制定感官指标：具有产品特有的滋气味，无异味，无异臭。具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。依据 GB2762 制定半固态调味料铅(Pb)≤0.8mg/kg；无机砷(以 As 计)≤0.1mg/kg；锡(Sn)≤250mg/kg；依据 GB29921 制定致病菌指标金黄色葡萄球菌(CFU/mL) (n=5, c=2, m=100, M=1000)；沙门氏菌(n=5, c=0, m=0)。根据产品实际制定指标水分和氯化钠。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法：进行的必要的验证情况</p> <p>水分：按 GB5009.3 规定的方法检测。氯化钠：按 GB5009.44 规定的方法检测。</p> <p>总砷：按 GB5009.11 规定的方法检测。铅：按 GB5009.12 规定的方法检测。</p> <p>锡：按 GB5009.16 规定的方法检测。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。</p> <p>金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 第二法规定的方法测定。</p>			





净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。

验证情况：经验标检测，指标符合企业标准的要去。

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）

依据 GB31644 制定感官指标：具有产品特有的滋气味，无异味，无异臭。具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。依据 GB2762 制定半固态调味料铅 (Pb)  $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ；无机砷 (以 As 计)  $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；锡 (Sn)  $\leq 250\text{mg/kg}$ ；依据 GB29921 制定致病菌指标金黄色葡萄球菌 (CFU/g) (n=5, c=2, m=100, M=1000)；沙门氏菌 (n=5, c=0, m=0)。

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

本标准严于国家标准的指标为铅，通过对原料与和加工工艺的严格控制，严于国家标准的指标为铅 (Pb)  $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 。GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定铅 (Pb)  $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆达舒鹏食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师) 西山兵团乌鲁木齐工业园区迎春一街4号1-3号			
法定代表人/负责人		惠树兵	联系电话	18999863585	
企业备案事项联系人		贺彪	联系电话	13579889204	
企业标准名称		半固态调味料	企业标准编号	Q/DSP0001S—2025	
适用的食品类别与代码		复合调味料（12.10）			
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)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤1.0mg/kg	≤0.8mg/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。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 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： <div>惠树兵</div> <div>企业（盖章） 2025年12月23日</div>					

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

